叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000001

2. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000002

3. 管家的珍贵礼物；(the Housekeeper's Valuable Present; Or,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

[ðə; ði] ['kʌvər] ['ɪmɪdʒ] [wʌz; wəz] [kri'eɪtɪd] [baɪ] [ðə; ði] [træn'skraɪbər] [ænd; ənd] [ɪz] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['pʌblɪk] [doʊ'meɪn] .

The	cover	image	was	created	by	the	transcriber	and	is	placed	in	the	public	domain	.
这	覆盖	图像	曾是	创建	经过	这	转录员	和	是	放置	在	这	民众	领域	.

封面图片由转录者创作，并置于公共领域。

[ðə; ði]
THE
这

这

['haʊsˌkiːpərz]
HOUSEKEEPER's
管家的

管家的

['væljuəb(ə)l]
VALUABLE
有价值的

有价值的

['prez(ə)nt] :
PRESENT **:**
展示 :

展示:

[ɔːr] ,
OR **,**
或者 ,

或者,

['leɪdiːz] ['klɑːzɪt] [kəm'pænjən] .

Lady's	Closet	Companion	.
女士的	壁橱	伴侣	.

女士衣橱伴侣。

['biːɪŋ] [ə; eɪ]
BEING **A**
存在 一个

成为

[nuː] [ænd; ənd] [kəm'pliːt]
NEW **AND** **COMPLETE**
新的 和 完全的

全新且完整

[ɑːrt] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ]
ART **OF** **PREPARING**
艺术 的 准备

准备的艺术

[kən'fekt] ,
CONFECTS **,**
糖果 ,

糖果,

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə]
ACCORDING TO
根据 到

根据

['mɑ:dərn] ['præktɪs] .
MODERN PRACTICE .
现代的 实践 .

现代实践。

[kəm'praɪz] ['ʌndər] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [pɑ:rts] ; [vɪz] .
Comprized under the following Parts ; viz .
组成 在下面 这 下列的 部分 ; 即 .

由以下部分组成:

[aɪ] . ['dɪfrənt] ['meθədz] [ænd; ənd] [dɪ'gri:z] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['klɛrə,faɪɪŋ] ['ʃʊgər] .
I . Different Methods and Degrees of boiling and clarifying Sugar .
我 . 不同的 方法 和 学位 的 沸腾 和 澄清 糖 .

一、不同煮沸和澄清糖的方法和程度。

[i:] .
II .
二 .

二、

['meθədz] [ʌv; əv] [prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ] ['veriəs] [fru:ts] [ɪn] ['sɪrəps] , & [si:] .
Methods of preserving various Fruits in Syrups , & c .
方法 的 保存 各种各样的 水果 在 糖浆 , & c .

用糖浆等保存各种水果的方法

[ˌaɪ'aɪ'aɪ] .
III .
三、 .

三、

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['mɑ:rməleɪd] , [dʒæmz] , [peɪsts] , & [si:] .
Methods of making Marmalades , Jams , Pastes , & c .
方法 的 制作 果酱 , 果酱 , 糊状物 , & c .

制作果酱、果泥、果酱等的方法

[ˌaɪ 'vi:] .
IV .
第四 .

四、

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['sɪrəps] , ['kʌstərd] , ['dʒeliz] , [blæntʃ] - [meɪndʒ] , [kən'sə:vz] , ['sɪləbʌb] ,
Methods of making Syrups , Custards , Jellies , Blanch - mange , Conserves , Syllabubs ,
方法 的 制作 糖浆 , 蛋奶冻 , 果冻 , 布兰奇 - 疥癣 , 保护 , 教学大纲 ,
& [si:] .
& c .
& c .

制作糖浆、蛋奶冻、果冻、焯水甜点、蜜饯、奶冻等的方法。

[vi:] . ['meθədz] [ʌv; əv] [prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ] ['veriəs] [fru:ts] [ɪn] ['brændi] .
V . Methods of preserving various Fruits in Brandy .
V . 方法 的 保存 各种各样的 水果 在 白兰地 .

V. 用白兰地保存各种水果的方法。

['vaɪ, 'vi:] .
VI .
六年级 .

六、

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv] ['bɪskɪts] , [rɪtʃ] [keɪks] , & [si:] . & [si:] .
Methods of making a Variety of Biscuits , rich Cakes , & c . & c .
方法 的 制作 一个 种类 的 饼干 , 富有的 蛋糕 , & c . & c .

制作各种饼干、蛋糕等的方法

[ˌvi:ˌaɪ'aɪ] .
VII .
七 .

七、

['meθədz] [ʌv; əv]['mɪksɪŋ] , ['fri:zɪŋ] , [ænd; ənd] ['wɜ:rkɪŋ] [aɪs] [kri:mz] .
Methods of mixing , freezing , and working Ice Creams .
方法 的 混合 , 冷冻 , 和 在职的 冰 乳霜 .

冰淇淋的混合、冷冻和加工方法。

[ˌvi:ˌaɪ'aɪ'aɪ] .
VIII .
八 .

第八章

['meθədz] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['kɔ:djəlz] [ænd; ənd] [meɪd] [waɪnz] .
Methods of preparing Cordials and made Wines .
方法 的 准备 甜酒 和 制成 葡萄酒 .

制作甜酒和自酿葡萄酒的方法。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv] ['ʌðər] ['ju:sf(ə)l][ænd; ənd] ['elɪgənt] ['ɑ:rtɪk(ə)lz] .
With a Variety of other useful and elegant Articles .
和 一个 种类 的 其他 有用 和 优雅的 文章 .

以及其他各种实用且精美的文章。

[baɪ] ['rɑ:bərt] ['æbət] ,
By ROBERT ABBOT ,
经过 罗伯特 方丈 ,

作者：罗伯特·阿博特

[leɪt] [ə'prentɪs] [tu:; tə]['mesərz] . ['nɛgri] & ['gʌntər] ,
Late apprentice to Messrs . Negri & Gunter ,
晚的 学徒 到 先生们 . 内格里 & 冈特 ,

曾是内格里和冈特先生的学徒

[kən'fekʃənəz] , [ɪn] ['bɜ:rkli] [skwer] .
Confectioners , in Berkeley Square .
糖果商 , 在 伯克利 正方形 .

位于伯克利广场的糖果店。

['prɪntɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['ɔ:θər] ;
PRINTED FOR THE AUTHOR ;
打印 为了 这 作者 ;

供作者本人打印；

[ænd; ənd][soʊld][baɪ][si:] . ['kʊk] , [noʊ] . - , ['peɪtər] - ['nɒstər] [roʊ] ;
And sold by C . COOKE , No . 17 , Pater - noster Row ;
和 卖 经过 C . 库克 , 不 . - , 帕特 - 诺斯特 排 ;

由 C. COOKE 出售，地址：Pater-noster Row 17 号；

[ænd; ənd][ɔ:l] ['ʌðər] ['bʊkselər] [ɪn] [taʊn] [ænd; ənd] ['kʌntri] .
and all other Booksellers in Town and Country .
和 全部 其他 书店 在 镇 和 国家 .

以及城乡所有其他书商。

[[praɪs] 2s . ['soʊd] , [ɔ:r] 2s .
[Price 2s . sewed , or 2s .
[价格 2s . 缝制的 , 或者 2s .

[价格 2 先令，缝制，或 2 先令。

6d .
6d .
6d .

6d.

['niːtli] [baʊnd] .]
neatly bound .]
整齐地 边界 .]

装订整齐。

[ˌaɪ'aɪ'aɪ]
III
三、

三

['prefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [kɔːrs] [ʌv; əv][maɪ] [ə'prentɪʃɪp] [wɪð; wɪθ]['mesərz] . ['nɛgri] [ænd; ənd] ['gʌntər] , [ɪn]
DURING the course of my apprenticeship with Messrs . Negri and Gunter , in
期间 这 课程 的 我的 学徒制 和 先生们 . 内格里 和 冈特 , 在
['bɜːrkli] [skwer] ,
Berkeley Square ,
伯克利 正方形 ,

在伯克利广场的内格里和冈特先生那里当学徒期间，

['meni] ['haʊskiːpər] [tuː; tə]['nəublmən][ænd; ənd]['dʒent(ə)lmən] , [ɑːn]['speʃ(ə)l] [ə'keiʒənz] , [wɜːr; wər]
many housekeepers to noblemen and gentlemen , on special occasions , were
许多 管家 到 贵族 和 先生们 , 在 特别的 场合 , 是
['friːkwəntli] ['prez(ə)nt] ,
frequently present ,
频繁地 展示 ,

许多贵族和绅士的管家在特殊场合经常出席。

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [əb'zɜːrv] ['aʊər; ɑːr][pɪ'kjuːliər] ['meθəd] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [kən'fekt] .
in order to observe our peculiar method of preparing confects .
在 命令 到 观察 我们的 奇特 方法 的 准备 糖果 .

为了观察我们独特的糖果制作方法。

[sɪns] [aɪ] [left] ['mesərz] . ['nɛgri] [ænd; ənd] ['gʌntər] , [aɪ][hæv; həv][hæd; həd] ['friːkwənt] [ˌæplə'keiʃ(ə)nz]
Since I left Messrs . Negri and Gunter , I have had frequent applications
自从 我 左边 先生们 . 内格里 和 冈特 , 我 有 有 频繁 应用程序
[frʌm; frəm] [ðoʊz] ['pɝːsənz] ,
from those persons ,
从 那些 人 ,

自从我离开内格里先生和冈特先生之后，我经常收到他们的来信。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['ʌðər] , [fɔːr; fər][rɪ'siːts, riː'siːts][ænd; ənd][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [rɪ'spektɪŋ] [ɪmp'ruːvmənts]
as well as others , for receipts and information respecting improvements
作为 出色地 作为 其他的 , 为了 收据 和 信息 尊重 改进
[ænd; ənd] [ə'dɪʃənz] [tuː; tə] [ðɪs] [ɑːrt] .
and additions to this art .
和 新增内容 到 这 艺术 .

以及其他方面，以获取有关该技术的改进和补充的收据和信息。

[bʌt; bət] ['biːɪŋ] [ɪn'geɪdʒd] [ɪn][ðə; ði] ['sɜːrvɪs] [ʌv; əv] ['sevrəl] ['nəublmən] ,
But being engaged in the service of several noblemen ,
但 存在 已订婚的 在 这 服务 的 一些 贵族 ,

但他受雇于几位贵族，

[ænd; ənd] [ˌðer'baɪ] [dɪ'praɪvd] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌɑːpər'tuːnəti] [ʌv; əv] [ə'tendɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['nuːmərəs]

and	thereby	deprived	of	the	opportunity	of	attending	to	the	numerous
和	从而	被剥夺的	的	这	机会	的	参加	到	这	很多的

[ˌæplə'keiʃ(ə)nz][frʌm; frəm] [rɪ'spektɪv] ['haʊskiːpər] [fɔːr; fər] [nuː] [rɪ'siːts, riː'siːts] ,

applications	from	respective	housekeepers	for	New	Receipts	,
应用程序	从	各自	管家	为了	新的	收据	,

因此，他们失去了处理各管家提交的大量新收据申请的机会。

[aɪ] [dɪ'tɜːrmɪnd] [tuː; tə][fɔːrm][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['triːtɪs] , [ðæt] [ðeɪ] [maɪt] ['prez(ə)nt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

I	determined	to	form	the	following	Treatise	,	that	they	might	present	it	to
我	决定	到	形式	这	下列的	论文	,	那	他们	可能	展示	它	到

[ðer; ðər] [frendz] ;

their	friends	;
他们的	朋友们	;

我决定撰写以下论文，以便他们可以将其呈献给他们的朋友；

[ænd; ənd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [maɪt] [sə'plaɪ] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv]['pɜːrsən(ə)l][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] ,

and	that	it	might	supply	the	place	of	personal	application	,
和	那	它	可能	供应	这	地方	的	个人的	应用	,

并且它可能提供个人申请的场所，

[aɪ][hæv; həv] [kəm'praɪz] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ['evri] ['ɑːrtɪk(ə)l] [ðæt] [ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə]['rendər][ðə; ði] ['riːdər] [ə; eɪ]

I	have	comprized	in	it	every	article	that	is	necessary	to	render	the	reader	a
我	有	组成	在	它	每一个	文章	那	是	必要的	到	使成为	这	读者	一个

[prə'fɪʃ(ə)nt] [ɪn][ðə; ði][ɑːrt] .

proficient	in	the	art	.
精通	在	这	艺术	.

本书囊括了使读者精通这门艺术所必需的所有文章。

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['neɪtʃər] [ʌv; əv][maɪ][ˌɑːkju'peɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði][taɪm] ['nesəseri] [tuː; tə][ə'kwaɪər]

From	the	nature	of	my	occupation	,	and	the	time	necessary	to	acquire
从	这	自然	的	我的	职业	,	和	这	时间	必要的	到	获得

[ə; eɪ] [duː] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] ,

a	due	knowledge	of	it	,
一个	到期的	知识	的	它	,

鉴于我的职业性质，以及掌握相关知识所需的时间，

[aɪ]['kænɑːt][biː; bi][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd]['kwɑːlɪfaɪd][tuː; tə] [raɪt] [ɪn][ə; eɪ] ['mæstərli] [staɪl] ;

I	cannot	be	supposed	qualified	to	write	in	a	masterly	stile	;
我	不能	是	据称	合格的	到	写	在	一个	精湛	风格	;

我并不具备创作大师级作品的资格；

[ænd; ənd][ˌeɪ 'em] ['ðerfɔːr] [ɪn'klaɪnd][tuː; tə][hoʊp][ðə; ði]['kændɪd] ['riːdər] [wɪl] [biː; bi][dɪ'spoʊzd][tuː; tə]

and	am	therefore	inclined	to	hope	the	candid	reader	will	be	disposed	to
和	是	所以	倾斜	到	希望	这	坦率	读者	将要	是	处置	到

[ˌoʊvər'lʊk]

overlook
俯瞰

因此，我倾向于希望坦诚的读者能够忽略这一点。

[ˌaɪ 'viː]

IV
第四

第四

['eni] ['lɪt(ə)l] ['erərz] [ðæt] [meɪ] [biː; bi] [əb'zɜːrvd] [ɪn] [ðɪs] ['triːtɪs] ,

any	little	errors	that	may	be	observed	in	this	Treatise	,
任何	小的	错误	那	可能	是	观察到	在	这	论文	,

本论文中可能存在的任何小错误，

[kən'sɪdərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][nɑːt][æz; əz][ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['skɑːlər] , [bʌt; bət][ðə; ði] ['eseɪ] [ʌv; əv][ə; eɪ]

considering	it	not	as	the	production	of	a	scholar	,	but	the	essay	of	a
考虑	它	不是	作为	这	生产	的	一个	学者	,	但	这	散文	的	一个

[mæn] ,

man	,
男人	,

不将其视为学者的著作，而视为一个人的文章，

[huː] [hæz; həz][dɪ'voʊtɪd][ðə; ði] ['greɪtər] [pɑːrt][ʌv; əv][hɪz; ɪz][laɪf][tuː; tə][ðə; ði][pər'suːt][ʌv; əv][ðə; ði][ɑːrt]

who	has	devoted	the	greater	part	of	his	life	to	the	pursuit	of	the	art
WHO	有	奉献	这	更大的	部分	的	他的	生活	到	这	追逐	的	这	艺术

['ʌndər][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .

under	consideration	.
在下面	考虑	.

他将毕生大部分精力都投入到对这门艺术的追求中。

[aɪ] [prɪ'zuːm] [maɪ] ['hævɪŋ] [sɜːrvd] [æn; ən] [ə'prentɪʃɪp] [tuː; tə][men][ʌv; əv] [sʌtʃ] ['emɪnəns] [ɪn][ðə; ði]

I	presume	my	having	served	an	apprenticeship	to	men	of	such	eminence	in	the
我	怙	我的	拥有	服务	一个	学徒制	到	男人	的	这样的	卓越	在	这

[laɪn][ʌv; əv] [kən'fekʃəˌerɪ] ,

line	of	Confectionary	,
线	的	糖果	,

我推测，我曾在糖果制作领域如此杰出的人士门下当过学徒，

[ænd; ənd] [sʌtʃ] [rɪˌspektə'bɪlətɪ] [ɪn][ðer; ðər] [kə'nekʃnz] [æz; əz]['mesərz] . ['nɛgri] & ['gʌntər] ,

and	such	respectability	in	their	connections	as	Messrs	.	Negri	&	Gunter	,
和	这样的	体面	在	他们的	连接	作为	先生们	.	内格里	&	冈特	,

以及他们在人脉关系中享有的良好声誉，例如 Negri 和 Gunter 先生，

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [kən'sɪdərd] [æz; əz][ə; eɪ] [ˌrekəmen'deɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ʃiːts] ;

that	it	will	be	considered	as	a	recommendation	of	the	following	sheets	;
那	它	将要	是	经过考虑的	作为	一个	推荐	的	这	下列的	纸张	;

这将被视为对以下表格的推荐；

[ænd; ənd][æz; əz][ɔːl][ðə; ði] ['triːtɪs] [aɪ][hæv; həv] [siːn] [kən'teɪn]['oʊnli][oʊld][ænd; ənd][ɪk'sploʊdɪd]

and	as	all	the	Treatise	I	have	seen	contain	only	old	and	exploded
和	作为	全部	这	论文	我	有	已见	包含	仅有的	老的	和	爆炸了

[rɪ'siːts, riː'siːts] ,

Receipts	,
收据	,

而且，我所见过的所有论著都只包含陈旧且已失效的收据，

['rendər][ˌaɪ 'tiː] ['nesəseri] [ðæt] ['sʌmθɪŋ] [nuː] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪr] [ɑːn][ðə; ði]['sʌbdʒekt] ;

render	it	necessary	that	something	new	should	appear	on	the	subject	;
使成为	它	必要的	那	某物	新的	应该	出现	在	这	主题	;

因此有必要就此主题发表新的文章；

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði][rɪ'siːts, riː'siːts][aɪ][hæv; həv]['gɪv(ə)n][ɑːr; ər][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv][maɪ] [oʊn] ['præktɪs]

and	as	the	receipts	I	have	given	are	the	result	of	my	own	practice
和	作为	这	收据	我	有	给定	是	这	结果	的	我的	自己的	实践

[ænd; ənd] [ɪk'spɪriəns] ,

and	experience	,
和	经验	,

我所提供的收据都是我个人实践和经验的结果，

[aɪ] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['sæŋkʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði]['prez(ə)nt] [ˌʌndər'teɪkɪŋ] .

I	think	it	will	add	a	sanction	to	the	present	undertaking	.
我	思考	它	将要	添加	一个	制裁	到	这	展示	承诺	.

我认为这将对目前的行动起到制裁作用。

[ə'pɑːn][ðə; ði] [hoʊl] ,
Upon **the** **whole** **,**
之上 这 所有的 ,

总的来说，

[æz; əz][aɪ][hæv; həv][nɑːt][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd]['eni]['ɑːrtɪk(ə)l] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]['juːsf(ə)l][tuː; tə]
as **I** **have** **not** **omitted** **any** **article** **that** **can** **be** **useful** **to**
作为 我 有 不是 省略 任何 文章 那 能 是 有用 到
['haʊskiːpər] [ɪn][pər'tɪkjələr] ,
housekeepers **in** **particular** **,**
管家 在 特别的 ,

由于我没有遗漏任何对家庭主妇特别有用的文章，

[ænd; ənd]['fæməliz] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] ,
and **families** **in** **general** **,**
和 家庭 在 一般的 ,

以及一般的家庭，

[aɪ] [trʌst] [aɪ][hæv; həv][nɑːt] ['ærəgeɪt] [tuː; tə][maɪ'self][ə; eɪ] [raɪt] [tuː; tə] [wɪtʃ] [aɪ][hæv; həv][noʊ][kleɪm] ,
I **trust** **I** **have** **not** **arrogated** **to** **myself** **a** **right** **to** **which** **I** **have** **no** **claim** **,**
我 相信 我 有 不是 僭越 到 我 一个 正确的 到 哪个 我 有 不 宣称 ,

我希望我没有僭越自己应享有的权利。

[ɪn] ['priːfɪksɪŋ] [tuː; tə][maɪ][wɜːrk][ðə; ði]['taɪt(ə)l][ʌv; əv]
in **prefixing** **to** **my** **work** **the** **title** **of**
在 前缀 到 我的 工作 这 标题 的

在我的作品标题前加上前缀

[ðə; ði] ['haʊsˌkiːpərz] ['væljuəb(ə)l] ['prez(ə)nt] .
THE **HOUSEKEEPER'S** **VALUABLE** **PRESENT** **.**
这 管家的 有价值的 展示 .

管家的珍贵礼物。

[ɑːr] . ['æbət] .
R **.** **ABBOT** **.**
拉 . 方丈 .

R. ABBOT。

[viː]
V
V

V

['kɑːntents] .
CONTENTS **.**
内容 .

内容。

[pɑːrt][aɪ] .
PART **I** **.**
部分 我 .

第一部分。

[peɪdʒ] .
Page **.**
页 .

页。

[tuː; tə]['klærəfaɪ] ['ʃʊgər] -
To **clarify** **sugar** **13**
到 阐明 糖 -

为了澄清糖 13

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **smooth** **14**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 光滑的 -

将糖煮至顺滑的程度 14

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **pearled** **15**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 珍珠 -

将糖煮至珍珠状的程度 15

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **blown** **15**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 吹 -

将糖煮至所谓的"爆糖"程度 15

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['feðərd] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **feathered** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 羽毛 -

将糖煮至羽状16度

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['krækld] -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **crackled** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 噼啪作响 -

将糖煮至裂纹状（16）

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - -
To **boil** **sugar** **to** **the** **degree** **called** **carmelled** **16**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 - -

将糖煮至焦糖化程度 16

[pɑːrt] [iː] .
PART **II** **.**
部分 二 .

第二部分。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['ɔːrɪndʒɪz] [ɔːr] ['lɛmənz] [hoʊl] -
To **preserve** **oranges** **or** **lemons** **whole** **17**
到 保存 橙子 或者 柠檬 所有的 -

要将橙子或柠檬完整保存 17

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['tʃeriːz] [wɪ'ðaʊt] [stoʊnz] -
To **preserve** **cherries** **without** **stones** **18**
到 保存 樱桃 没有 石头 -

保存无核樱桃的方法 18

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['tʃeriːz] [wɪð; wɪθ] [stoʊnz] -
To **preserve** **cherries** **with** **stones** **19**
到 保存 樱桃 和 石头 -

保存带核樱桃的方法 19

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [waɪt] [piː] [plʌmz] -
To **preserve** **white** **pea** **plums** **19**
到 保存 白色的 豌豆 李子 -

为了保存白豌豆李 19

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['jeloʊ] [plʌmz] ['kɑːmənli] [kɔːld] ['jeloʊ] ['mɑːgɪt] -
To **preserve** **yellow** **plums** **commonly** **called** **yellow** **margates** **20**
到 保存 黄色的 李子 通常 称为 黄色的 马盖特 -

为了保存俗称黄马盖特李子的黄李子 20

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['dæməsin] -
To **preserve** **damascenes** **21**
到 保存 大马士革 -

为了保存大马士革21

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˌmoˈgʌl] , [ɔːr][lɑːrdʒ] [eg] [plʌmz] -
To **preserve** **mogul** **,** **or** **large** **egg** **plums** **21**
到 保存 大亨 , 或者 大的 蛋 李子 -

为了保存大蛋李子，或称大李子，21

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [hoʊl] ['strɔːberɪz] -
To **preserve** **whole** **strawberries** **22**
到 保存 所有的 草莓 -

保存整颗草莓 22

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] ['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][ɪn] ['bʌntʃɪz] -
To **preserve** **barberries** **in** **bunches** **23**
到 保存 小檗果 在 成捆 -

将小檗果成串保存 23

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [red] ['kʌrənts] [ɪn] ['bʌntʃɪz] -
To **preserve** **red** **currants** **in** **bunches** **23**
到 保存 红色的 醋栗 在 成捆 -

为了将红醋栗成捆保存 23

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [geɪdʒ] [plʌmz] -
To **preserve** **green** **gage** **plums** **24**
到 保存 绿色的 量规 李子 -

为了保存青梅 24

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] ['ɔrɪndʒ] [plʌmz] -
To **preserve** **green** **orange** **plums** **25**
到 保存 绿色的 橙子 李子 -

保存青橙色李子 25

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] ['eɪprɪkɒts] -
To **preserve** **apricots** **25**
到 保存 杏子 -

保存杏子25

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] ['eɪprɪkɒts] -
To **preserve** **green** **apricots** **26**
到 保存 绿色的 杏子 -

保存青杏的方法 26

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] ['guːsˌberiːz] -
To **preserve** **green** **gooseberries** **27**
到 保存 绿色的 醋栗 -

保存青醋栗 27

['vaɪ, 'viː]
VI
六年级

六

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ænˈdʒelɪkə] -
To **preserve** **angelica** **28**
到 保存 当归 -

为了保存当归28

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr] [piːtʃ] [tʃɪps] -
To **preserve** **apricot** **,** **or** **peach** **chips** **28**
到 保存 杏 , 或者 桃 芯片 -

为了保存杏子或桃片 28

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [fɪgz] -
To **preserve** **figs** **29**
到 保存 无花果 -

为了保存无花果 29

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [draɪd] [ˈtʃeriːz] -
To **preserve** **dried** **cherries** **30**
到 保存 干燥 樱桃 -

保存干樱桃30

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˈpiːtʃɪz] [hoʊl] -
To **preserve** **peaches** **whole** **30**
到 保存 桃子 所有的 -

为了将桃子完整保存30天

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [paɪn][ˈæp(ə)l] [tʃɪps] -
To **preserve** **pine** **apple** **chips** **31**
到 保存 松树 苹果 芯片 -

为了保存菠萝片 31

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [paɪn] [ˈæplz] [hoʊl] -
To **preserve** **pine** **apples** **whole** **31**
到 保存 松树 苹果 所有的 -

为了完整地保存菠萝，需要31个菠萝。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˈmɛdlərz] -
To **preserve** **medlars** **32**
到 保存 枇杷 -

为了保存枇杷32

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [perz] -
To **preserve** **pears** **33**
到 保存 梨 -

保存梨的方法 33

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [liːvz] -
To **preserve** **green** **leaves** **33**
到 保存 绿色的 树叶 -

为了保持绿叶33

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [greɪps] -
To **preserve** **green** **grapes** **34**
到 保存 绿色的 葡萄 -

保存青葡萄 34

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [waɪn] [ˈsaʊər] [plʌmz] -
To **preserve** **wine** **sour** **plums** **35**
到 保存 葡萄酒 酸的 李子 -

为了保存葡萄酒，酸梅子35

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [ˈlaimiːz] -
To **preserve** **green** **limes** **35**
到 保存 绿色的 青柠 -

为了保存青柠 35

[pɑːrt] [ˌaɪˈaɪˈaɪ] .
PART **III** **.**
部分 三、 .

第三部分

[ˈræzˌbɛri] [dʒæm] -
Rasberry **jam** **36**
覆盆子 果酱 -

覆盆子果酱 36

[ˈæprɪkɑːt; ˈeɪprɪkɑːt][dʒæm] -
Apricot **jam** **37**
杏 果酱 -

杏子果酱 37

[piːtʃ] [dʒæm] -
Peach **jam** **37**
桃 果酱 -

桃子果酱 37

[paɪn]['æp(ə)l][dʒæm] -
Pine **apple** **jam** **38**
松树 苹果 果酱 -

菠萝果酱 38

['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][dʒæm] -
Barberry **jam** **38**
小檗碱 果酱 -

小檗果酱 38

['kɜːrənt] [dʒæm] -
Currant **jam** **39**
黑醋栗 果酱 -

醋栗果酱 39

[kwɪns] ['mɑːrməleɪd] -
Quince **marmalade** **39**
榲 果酱 -

榅桲果酱 39

[kwɪns] [peɪst] -
Quince **paste** **39**
榲 粘贴 -

榅桲酱 39

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] -
Orange **marmalade** **40**
橙子 果酱 -

橙子果酱 40

['strɔːberi] [dʒæm] -
Strawberry **jam** **40**
草莓 果酱 -

草莓酱 40

['ɔrɪndʒ] [peɪst] -
Orange **paste** **41**
橙子 粘贴 -

橙酱 41

[ˌviːˌaɪ'aɪ]
VII
七

第七章

['pɪpɪn] [peɪst] [nɑːts] -
Pippin **paste** **knots** **41**
皮平 粘贴 绳结 -

皮平糊结 41

[skɑːtʃ] ['mɑːrməleɪd] -
Scotch **marmalade** **42**
苏格兰威士忌 果酱 -

苏格兰橘子酱 42

['ɔːrˌʒæt; 'ɔːrˌdʒæt] [peɪst] -
Orgeat **paste** **42**
奥吉特 粘贴 -

杏仁膏 42

['ɑːmənd] [peɪst] -
Almond paste 42
杏仁 粘贴 -

杏仁膏 42

['mɑːrʃmeloʊ] [peɪst] -
Marshmallow paste 43
棉花糖 粘贴 -

棉花糖酱 43

[stræsbɔrg] [peɪst] , [ɔːr]['lɔzəndʒəz] -
Strasbourgh paste , or lozenges 44
斯特拉斯堡 粘贴 , 或者 锭剂 -

斯特拉斯堡糊剂，或锭剂 44

[blæk] ['kɜːrənt] [peɪst] -
Black currant paste 44
黑色的 黑醋栗 粘贴 -

黑加仑酱 44

[pɑːrt] [ˌaɪ 'viː] .
PART IV .
部分 第四 .

第四部分

[tuː; tə] [meɪk] [ˌkæpɪ'lɛr] -
To make capillaire 45
到 制作 毛细血管 -

制作毛细管 45

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔːrˌʒæt; 'ɔːrˌdʒæt] ['sɪrəp] -
To make orgeat syrup 45
到 制作 奥吉特 糖浆 -

制作杏仁糖浆 45

[tuː; tə] [meɪk] ['lemən] ['sɪrəp] -
To make lemon syrup 46
到 制作 柠檬 糖浆 -

制作柠檬糖浆 46

['kɜːrənt] ['sɪrəp] -
Currant syrup 46
黑醋栗 糖浆 -

醋栗糖浆 46

['mɑːrʃmeloʊ] ['sɪrəp] -
Marshmallow syrup 47
棉花糖 糖浆 -

棉花糖糖浆 47

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] ['vɪnɪgər] -
To make rasberry vinegar 47
到 制作 覆盆子 醋 -

制作覆盆子醋 47

[tuː; tə] [meɪk] [greɪp] ['es(ə)ns] , [ɔːr] ['sɪrəp] -
To make grape essence , or syrup 48
到 制作 葡萄 本质 , 或者 糖浆 -

制作葡萄精华或糖浆 48

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] ['es(ə)ns] -
To make orange essence 48
到 制作 橙子 本质 -

制作橙子精华 48

[paɪn]['æp(ə)l] ['sɪrəp] , [ɔ:r] ['es(ə)ns] -
Pine apple syrup , or essence 49
松树 苹果 糖浆 , 或者 本质 -

菠萝糖浆，或香精 49

[tu:; tə] [meɪk] ['kɜ:rənt] ['dʒeli] -
To make currant jelly 49
到 制作 黑醋栗 果冻 -

制作醋栗果冻 49

[tu:; tə]['kændi][i'riŋgəu] [ru:t] -
To candy eringo root 50
到 糖果 eringo 根 -

糖果 eringo 根 50

[tu:; tə]['kændi] ['ɔrɪndʒ] , [ɔ:r]['leмən] [pi:l] -
To candy orange , or lemon peel 50
到 糖果 橙子 , 或者 柠檬 果皮 -

糖渍橙皮或柠檬皮 50

[blæk] ['kɜ:rənt] ['dʒeli] -
Black currant jelly 51
黑色的 黑醋栗 果冻 -

黑加仑果冻 51

[tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['kɑ:mpoʊt][ʌv; əv] ['pɪpɪn] -
To make a compote of pippins 52
到 制作 一个 果酱 的 皮平斯 -

制作苹果蜜饯 52

['kɑ:mpoʊt][ʌv; əv]['ɔ:rɪndʒɪz] -
Compote of oranges 52
果酱 的 橙子 -

橙子蜜饯 52

[tu:; tə] [meɪk] [klɪr] [keɪks] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ʌv; əv] ['eni] [fru:t] -
To make clear cakes of the jelly of any fruit 53
到 制作 清除 蛋糕 的 这 果冻 的 任何 水果 -

用任何水果的果冻制作透明蛋糕 53

[kævz] - [fʊt] ['dʒeli] -
Calves - foot jelly 53
小牛 - 脚 果冻 -

小牛蹄果冻 53

[klɪr] ['ɔrɪndʒ] ['dʒeli] -
Clear orange jelly 54
清除 橙子 果冻 -

透明橙色果冻 54

[ˌvi:ˌaɪ'aɪ'aɪ]
VIII
八

第八

[blæntʃ] - [meɪndʒ] -
Blanch - mange 54
布兰奇 - 疥癣 -

布丁 54

[ʒei] - [meɪndʒ] -
Ge - mange 54
葛 - 疥癣 -

格芒格 54

[tuː; tə] [meɪk] [ˌlemə'neɪd] -

To	make	lemonade	55
到	制作	柠檬水	-

制作柠檬水 55

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔːrˌʒæt; 'ɔːrˌdʒæt][fɔːr; fər]['prez(ə)nt][juːz] -

To	make	orgeat	for	present	use	55
到	制作	奥吉特	为了	展示	使用	-

制作现用杏仁膏 55

[tuː; tə] [meɪk] [ˌɔːrɪndʒ'eɪd] -

To	make	orangeade	56
到	制作	橙汁	-

制作橙汁56

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] -

To	make	orange	prawlins	56
到	制作	橙子	蛆虫	-

制作橙子虾仁 56

[red] [bɜːrnt] ['ɑːməndz] -

Red	burnt	almonds	56
红色的	烧焦的	杏仁	-

红焦杏仁 56

- ['es(ə)ns] -

Cedraty	essence	57
-	本质	-

雪松精华 57

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kən'sɜːrv] [ʌv; əv][hɪps] -

To	make	a	conserve	of	hips	58
到	制作	一个	养护	的	臀部	-

制作臀部58的果酱

[kən'sɜːrv] [ʌv; əv]['roʊziz] -

Conserve	of	roses	58
养护	的	玫瑰	-

玫瑰果酱 58

[kən'sɜːrv] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] -

Conserve	of	orange	flowers	59
养护	的	橙子	花朵	-

橙花蜜饯 59

[rɑːk] ['kændi] -

Rock	candy	59
岩石	糖果	-

冰糖 59

[tuː; tə] [meɪk] [gʌm] [peɪst] -

To	make	gum	paste	60
到	制作	胶	粘贴	-

制作60克翻糖膏

['mʌlberi] ['sɪrəp] -

Mulberry	syrup	60
桑	糖浆	-

桑葚糖浆 60

[pɑːrt] [viː] .

PART	V	.
部分	V	.

第五部分

['tʃeri:z] [ɪn]['brændi] -
Cherries **in** **brandy** **61**
樱桃 在 白兰地 -

白兰地樱桃 61

['eɪprɪkɒts][ɪn]['brændi] -
Apricots **in** **brandy** **61**
杏子 在 白兰地 -

白兰地杏子 61

['pi:tʃɪz] [ɪn]['brændi] -
Peaches **in** **brandy** **62**
桃子 在 白兰地 -

白兰地浸桃 62

[ˌmo'gʌl] [plʌmz] [ɪn]['brændi] -
Mogul **plums** **in** **brandy** **62**
大亨 李子 在 白兰地 -

白兰地浸泡的莫卧儿李子 62

[gri:n] ['geɪdʒɪz][ɪn]['brændi] -
Green **gages** **in** **brandy** **63**
绿色的 量规 在 白兰地 -

白兰地中的绿色量规 63

[perz] [ɪn]['brændi] -
Pears **in** **brandy** **63**
梨 在 白兰地 -

白兰地梨 63

[pɑ:rt] ['vaɪ, 'vi:] .
PART **VI** **.**
部分 六年级 .

第六部分

[sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] -
Savoy **biscuits** **64**
萨沃伊 饼干 -

萨沃伊饼干 64

[spʌndʒ] ['bɪskɪts] -
Spunge **biscuits** **65**
海绵 饼干 -

海绵饼干 65

[ˌaɪ'ɛks]
IX
第九章

第九章

['pæləs] ['rɔɪəl] ['bɪskɪts] -
Palace **royal** **biscuits** **65**
宫殿 皇家 饼干 -

宫廷皇家饼干 65

['rɔɪəl] [hɑ:rt] ['bɪskɪts] -
Royal **heart** **biscuits** **65**
皇家 心 饼干 -

皇家心形饼干 65

['daɪət] [bred] [keɪks] -
Diet **bread** **cakes** **66**
饮食 面包 蛋糕 -

减肥面包蛋糕 66

- ['bɪskɪts] -
Naple biscuits 66
- 饼干 -

那不勒斯饼干 66

['ɔrɪndʒ] [hɑːrt] ['bɪskɪts] -
Orange heart biscuits 66
橙子 心 饼干 -

橙心饼干 66

[kwiːn] [keɪks] -
Queen cakes 67
女王 蛋糕 -

皇后蛋糕 67

[ʃæm'peɪn] ['bɪskɪts] -
Champaign biscuits 67
原野 饼干 -

香槟饼干 67

[faɪn] [rʌsk] -
Fine rusks 68
美好的烤面包片 -

精致烤面包片 68

[frentʃ] [rʌsk] -
French rusks 68
法语 烤面包片 -

法式烤面包片 68

['jɑːməθ] [keɪks] -
Yarmouth cakes 68
雅茅斯 蛋糕 -

雅茅斯蛋糕 68

['tʌnˌbrɪdʒ] ['wɔːtər] [keɪks] -
Tunbridge water cakes 69
坦布里奇 水 蛋糕 -

坦布里奇水蛋糕 69

- ['bɪskɪts] -
Cedraty biscuits 69
- 饼干 -

雪松饼干 69

[ɪ'tæliən] [keɪks] -
Italian cakes 69
意大利语 蛋糕 -

意大利蛋糕 69

['kɑːmən] - -
Common maccaroons 70
常见的 - -

普通马卡龙 70

[frentʃ] - -
French maccaroons 70
法语 - -

法式马卡龙 70

[ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] -
Ratafia biscuits 70
果酒 饼干 -

拉塔菲亚饼干 70

['ɔrɪndʒ] ['bɪskɪts] -
Orange **biscuits** **71**
橙子 饼干 -

橙味饼干 71

['spænɪʃ] [rʌsk] -
Spanish **rusks** **71**
西班牙语 烤面包片 -

西班牙烤面包片 71

- -
Merenges **71**
- -

梅伦格斯 71

['dʒɪndʒər] [keɪks] -
Ginger **cakes** **72**
姜 蛋糕 -

姜饼 72

['dʒɪndʒər] [bred] [nʌts] -
Ginger **bread** **nuts** **72**
姜 面包 坚果 -

姜饼坚果 72

['fɪlbərt] ['bɪskɪts] -
Filbert **biscuits** **73**
榛子 饼干 -

榛子饼干 73

['swiːtmiːt] ['bɪskɪts] -
Sweetmeat **biscuits** **73**
蜜饯 饼干 -

甜饼干 73

[rɑːk] ['ɑːmənd] ['bɪskɪts] -
Rock **almond** **biscuits** **73**
岩石 杏仁 饼干 -

杏仁饼干 73

[sɪ'rɪndʒ] ['bɪskɪts] -
Syringe **biscuits** **74**
注射器 饼干 -

注射器饼干 74

[ɪ'tæliən] - -
Italian **maccaroons** **74**
意大利语 - -

意大利马卡龙 74

[eks]
X
X

X

- ['bɪskɪts] -
Milfruit **biscuits** **74**
- 饼干 -

米尔果饼干 74

['mɑːtʃpein] ['bɪskɪts] -
Marchpane **biscuits** **75**
杏仁 饼干 -

杏仁蛋白软糖饼干 75

['bɪskɪt] [drɑːps] -
Biscuit **drops** **75**
饼干 滴 -

饼干滴75

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] -
To **make** **a** **savoy** **cake** **75**
到 制作 一个 萨沃伊 蛋糕 -

制作萨沃伊蛋糕75

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [keɪk] -
To **make** **a** **spunge** **cake** **76**
到 制作 一个 海绵 蛋糕 -

制作海绵蛋糕 76

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [plʌm] [keɪk] -
To **make** **a** **plum** **cake** **76**
到 制作 一个 李子 蛋糕 -

制作李子蛋糕 76

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [raɪs] [keɪk] -
To **make** **a** **rice** **cake** **76**
到 制作 一个 米 蛋糕 -

制作米糕76

[tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] ['ɑːmənd] [keɪk] -
To **make** **an** **almond** **cake** **77**
到 制作 一个 杏仁 蛋糕 -

制作杏仁蛋糕 77

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˌrætə'fiə] [keɪk] -
To **make** **a** **ratafia** **cake** **77**
到 制作 一个 果酒 蛋糕 -

制作拉塔菲亚蛋糕 77

[tuː; tə] [meɪk] [keɪks] -
To **make** **anniseed** **cakes** **77**
到 制作 茴香 蛋糕 -

制作茴香饼 77

['sɪnəmən] [drɑːp] ['bɪskɪts] -
Cinnamon **drop** **biscuits** **78**
肉桂 降低 饼干 -

肉桂卷饼干 78

[pɑːrt] [ˌviːˌaɪ'aɪ] .
PART **VII** **.**
部分 七 .

第七部分

['friːzɪŋ] [ʌv; əv] [aɪs] -
Freezing **of** **ice** **79**
冷冻 的 冰 -

冰的冻结 79

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] ['kɑːtʃəniːl] [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] ['dɪfrənt] ['sɔrts] [ʌv; əv] [aɪs] -
To **prepare** **the** **cochineal** **for** **colouring** **different** **sorts** **of** **ice** **81**
到 准备 这 胭脂虫 为了 染色 不同的 排序 的 冰 -

制备胭脂虫以用于给不同种类的冰块着色 81

[aɪs] [kriːmz] , [ɔːr] ['ræzˌbɛri] [aɪs] -
Ice **creams** **,** **or** **rasberry** **ice** **81**
冰 乳霜 , 或者 覆盆子 冰 -

冰淇淋，或覆盆子冰 81

['strɔːberi] [dʒæm] -
Strawberry jam 81
草莓 果酱 -

草莓酱 81

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][aɪs] -
Apricot ice 82
杏 冰 -

杏子冰 82

[paɪn]['æp(ə)l][aɪs] -
Pine apple ice 82
松树 苹果 冰 -

菠萝冰 82

['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][aɪs] -
Barberry ice 82
小檗碱 冰 -

小檗冰 82

['bɪskɪt] [aɪs] -
Biscuit ice 82
饼干 冰 -

饼干冰 82

- [aɪs] -
Pistachia ice 83
- 冰 -

开心果冰 83

[freʃ] ['guːsberi] [aɪs] -
Fresh gooseberry ice 83
新鲜的 醋栗 冰 -

新鲜醋栗冰 83

['tʃɔːklət] [aɪs] -
Chocolate ice 83
巧克力 冰 -

巧克力冰 83

[freʃ] ['ræzˌbɛri] [aɪs] -
Fresh rasberry ice 84
新鲜的 覆盆子 冰 -

新鲜覆盆子冰 84

[saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ]
XI
十一

十一

[freʃ] ['strɔːberi] [aɪs] -
Fresh strawberry ice 84
新鲜的 草莓 冰 -

鲜草莓冰 84

['rɔɪəl] [kriːm] -
Royal cream 84
皇家 奶油 -

皇家奶油 84

['lemən] [kriːm] -
Lemon cream 85
柠檬 奶油 -

柠檬奶油 85

['ɔrɪndʒ] [kri:m] -
Orange cream 85
橙子 奶油 -

橙味奶油 85

[bɜ:rnt] [kri:m] -
Burnt cream 85
烧焦的 奶油 -

烧焦的奶油 85

[pleɪn] [aɪs] -
Plain ice 85
清楚的 冰 -

普通冰 85

['kɔ:fi] [aɪs] -
Coffee ice 86
咖啡 冰 -

咖啡冰 86

[ti:] [aɪs] -
Tea ice 86
茶 冰 -

茶冰 86

[ˌrætə'fiə][aɪs] -
Ratafia ice 86
果酒 冰 -

拉塔菲亚冰 86

[vɜˈnɛlə] [aɪs] -
Vernella ice 86
维内拉 冰 -

维内拉冰 86

['ɔrɪndʒ] [aɪs] -
Orange ice 87
橙子 冰 -

橙冰 87

['leмən] [aɪs] -
Lemon ice 87
柠檬 冰 -

柠檬冰 87

- [aɪs] -
Cedraty ice 87
- 冰 -

雪松冰 87

[greɪp] [aɪs] -
Grape ice 87
葡萄 冰 -

葡萄冰 87

['ræzˌbɛri] ['wɔ:tər] -
Rasberry water 88
覆盆子 水 -

覆盆子水 88

['kɜ:rənt] ['wɔ:tər] -
Currant water 88
黑醋栗 水 -

醋栗水 88

['tʃeri] [aɪs] -
Cherry ice 88
樱桃 冰 -

樱桃冰 88

[pʌntʃ] [aɪs] -
Punch ice 89
冲床 冰 -

潘趣冰89

[per] [aɪs] -
Pear ice 89
梨 冰 -

梨冰 89

[pɑ:rt] [ˌvi:ˌaɪ'aɪ'aɪ] .
PART VIII .
部分 八 .

第八部分

[tu:; tə] [meɪk] ['reɪz(ə)n]['ɔ:ldər] [waɪn] -
To make raisin alder wine 90
到 制作 葡萄干 桤木 葡萄酒 -

制作葡萄干桤木酒 90

['ɔrɪndʒ] [waɪn] -
Orange wine 91
橙子 葡萄酒 -

橙酒 91

['dæməsin] [waɪn] -
Damascene wine 91
大马士革 葡萄酒 -

大马士革葡萄酒 91

['gu:sberi] [waɪn] -
Gooseberry wine 92
醋栗 葡萄酒 -

醋栗酒 92

['kaʊslɪp] [waɪn] -
Cowslip wine 92
报春花 葡萄酒 -

报春花酒 92

[ˌɛksˌaɪ'aɪ]
XII
十二

十二

[bɜ:rtʃ] [waɪn] -
Birch wine 93
桦木 葡萄酒 -

桦树酒 93

['ræzˌbɛri] [waɪn] -
Rasberry wine 94
覆盆子 葡萄酒 -

覆盆子酒 94

['blækberi] [waɪn] -
Blackberry wine 94
黑莓 葡萄酒 -

黑莓酒 94

['tʃeri] [waɪn] -
Cherry **wine** **94**
樱桃 葡萄酒 -

樱桃酒 94

['kɜːrənt] [waɪn] -
Currant **wine** **95**
黑醋栗 葡萄酒 -

醋栗酒 95

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪz(ə)n] [waɪn] -
To **make** **raisin** **wine** **95**
到 制作 葡萄干 葡萄酒 -

制作葡萄干酒 95

[tuː; tə] [meɪk] [seɪdʒ] [waɪn] -
To **make** **sage** **wine** **96**
到 制作 圣人 葡萄酒 -

制作鼠尾草酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [klɪr] [waɪn] -
To **make** **clear** **wine** **96**
到 制作 清除 葡萄酒 -

酿造清澈的葡萄酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] -
To **make** **mead** **96**
到 制作 蜂蜜酒 -

酿造蜂蜜酒 96

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [miːd] -
To **make** **white** **mead** **97**
到 制作 白色的 蜂蜜酒 -

酿造白蜂蜜酒 97

[tuː; tə] [meɪk] [mɪlk] [pʌntʃ] -
To **make** **milk** **punch** **97**
到 制作 牛奶 冲床 -

制作牛奶潘趣酒97

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] ['wɔːtər] -
To **make** **citron** **water** **97**
到 制作 香橼 水 -

制作香橼水 97

[ˌrætə'fiə] ['kɔːrdʒəl] -
Ratafia **cordial** **98**
果酒 亲切 -

Ratafia 甜酒 98

['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['brændi] -
Orange **flower** **brandy** **98**
橙子 花 白兰地 -

橙花白兰地 98

['sɜːrfɪt] ['wɔːtər] -
Surfeit **water** **99**
过量 水 -

过剩的水 99

['sɪnəmən] ['wɔːtər] -
Cinnamon **water** **99**
肉桂 水 -

肉桂水 99

['nʌtmeg] ['wɔ:tər] -
Nutmeg **water** **100**
肉豆蔻 水 -

肉豆蔻水 100

[mɪnt] ['wɔ:tər] -
Mint **water** **100**
薄荷 水 -

薄荷水 100

['lemən] ['wɔ:tər] -
Lemon **water** **10013**
柠檬 水 -

柠檬水 10013

[ðə; ði]
THE
这

这

[kəm'pli:t]
COMPLETE
完全的

完全的

[kən'fekʃənər] .
CONFECTIONER **.**
糖果商 .

糖果商。

[pɑ:rt] [aɪ] .
PART **I** **.**
部分 我 .

第一部分。

['dɪfrənt] ['meθədz] [ænd; ənd] [dɪ'gri:z] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] .
DIFFERENT **METHODS** **AND** **DEGREES** **OF** **BOILING** **SUGAR** **.**
不同的 方法 和 学位 的 沸腾 糖 .

不同的熬糖方法和程度。

[tu:; tə] ['klærəfaɪ] ['ʃʊgər] .
To **clarify** **Sugar** **.**
到 阐明 糖 .

为了澄清糖的问题。

[teɪk] [ə; eɪ] [pæn] [prə'pɔ:rʃənd] [ɪn] [saɪz] [tu:; tə] [ðə; ði] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ju:; jʊ] [ɪn'tend] [tu:; tə]
TAKE **a** **pan** **proportioned** **in** **size** **to** **the** **quantity** **of** **sugar** **you** **intend** **to**
拿 一个 平底锅 比例匀称 在 尺寸 到 这 数量 的 糖 你 打算 到
['klærəfaɪ] :
clarify **:**
阐明 :

取一个大小与你要澄清的糖的量成比例的平底锅:

[tu:; tə] ['θɜ:rti] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [pʊt] [tu:] ['gælənz] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] :
to **thirty** **pounds** **of** **sugar** **,** **put** **two** **gallons** **of** **water** **:**
到 三十 磅 的 糖 , 放 二 加仑 的 水 :

三十磅糖，加入两加仑水:

[wɪsk] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [pæn] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] ;
whisk **the** **white** **of** **an** **egg** **in** **the** **water** **,** **and** **set** **the** **pan** **on** **the** **fire** **;**
拂 这 白色的 的 一个 蛋 在 这 水 , 和 放 这 平底锅 在 这 火 ;

将蛋清打入水中，然后将平底锅放在火上;

[wen] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [bɔɪl] , [ˌeɪ di: 'di:] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] , [tu:; tə] [prɪ'vent] [ɪts]

when	the	sugar	begins	to	boil	,	add	half	a	pint	of	water	,	to	prevent	its
什么时候	这	糖	开始	到	熬	,	添加	一半	一个	品脱	的	水	,	到	防止	它是

['bɔɪlɪŋ] ['oʊvər] ,

boiling	over	,
沸腾	超过	,

当糖开始沸腾时，加入半品脱水，以防止溢出。

[ænd; ənd] ['ɔ:lsoʊ] [tu:; tə] raise14

and	also	to	raise14
和	还	到	raise14

并提高14

[ðə; ði] [skʌm] .

the	scum	.
这	浮渣	.

人渣。

['hævɪŋ] [skɪmd] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ðer; ðər] [rɪ'meɪnz] ['oʊnli] [ə; eɪ] [smɔ:l] [waɪt] [skʌm] , ['toʊtəli]

Having	skimmed	the	sugar	till	there	remains	only	a	small	white	scum	,	totally
拥有	脱脂	这	糖	直到	那里	遗迹	仅有的	一个	小的	白色的	浮渣	,	完全

['dɪfrənt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʌðər] ,

different	from	the	other	,
不同的	从	这	其他	,

撇去糖水后，只剩下一层薄薄的白色浮渣，与其他糖水完全不同。

[wɪtʃ] [ɪz] [faʊl] [ænd; ənd] [blæk] , [teɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:f] ,

which	is	foul	and	black	,	take	it	off	,
哪个	是	犯规	和	黑色的	,	拿	它	离开	,

那东西又脏又黑，把它脱掉。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [ɪn'tend] [tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:r; fər] [ju:z] .

and	strain	it	into	the	pan	in	which	you	intend	to	keep	it	for	use	.
和	拉紧	它	进入	这	平底锅	在	哪个	你	打算	到	保持	它	为了	使用	.

然后将其过滤到你打算盛放备用的锅中。

[en] . [bi:] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ə; eɪ] [pər'tɪkjələr] [ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə] [ði:z] [ru:lz] , [rɪ'spektɪŋ] [ðə; ði] ['klɛrəˌfaɪɪŋ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

A	particular	attention	to	these	rules	,	respecting	the	clarifying	of	sugar	,
一个	特别的	注意力	到	这些	规则	,	尊重	这	澄清	的	糖	,

特别注意这些规则，尊重糖的澄清过程，

[wɪl] ['greɪtli] [kən'du:s] [tu:; tə] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [də'rekʃ(ə)nz] , [wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi] [leɪd] [daʊn]

will	greatly	conduce	to	the	effect	of	the	directions	,	which	will	be	laid	down
将要	非常	有助于	到	这	影响	的	这	方向	,	哪个	将要	是	铺设	向下

[ˌhɪr'æftər] .

hereafter	.
此后	.

这将极大地促进下文将要阐述的指示的实施效果。

[tu:; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tu:; tə] [ðə; ði] [dɪ'gri:] [kɔ:ld] [smu:ð] .

To	boil	Sugar	to	the	Degree	called	Smooth	.
到	熬	糖	到	这	程度	称为	光滑的	.

将糖煮至顺滑的程度。

['hævɪŋ] [fɜːrst]['klærifaid] , [pʊt][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [rɪ'kwaɪərd]['ɪntuː][ðə; ði]

Having	**first**	**clarified**	**,**	**put**	**the**	**quantity**	**of**	**sugar**	**required**	**into**	**the**
拥有	第一的	澄清	,	放	这	数量	的	糖	必需的	进入	这

[prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ][pæn] ,

preserving	**pan**	**,**
保存	平底锅	,

首先澄清一下，然后将所需量的糖放入保鲜锅中。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .

and	**let**	**it**	**boil**	**over**	**the**	**fire**	**.**
和	让	它	熬	超过	这	火	.

然后让它在火上煮沸。

[juː; jʊ] [wɪl] [ˌæsər'teɪn] [ɪts] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] , [baɪ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]

You	**will**	**ascertain**	**its**	**having**	**boiled**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**smooth**	**,**	**by**	**the**	**following**
你	将要	探明	它是	拥有	煮沸	到	这	程度	称为	光滑的	,	经过	这	下列的

[ɪk'sperɪmənt] :

experiment	**:**
实验	:

你可以通过以下实验来确定它是否已经煮至顺滑的程度：

[dɪp][jʊr; jər]['fɪŋgər]['ɪntuː][ðə; ði]['ʃʊgər] ; [ðen] [pʊt] [ðæt] ['fɪŋgər][ænd; ənd][jʊr; jər] [θʌm] [tə'geðər] .

Dip	**your**	**finger**	**into**	**the**	**sugar**	**;**	**then**	**put**	**that**	**finger**	**and**	**your**	**thumb**	**together**	**.**
蘸	你的	手指	进入	这	糖	;	然后	放	那	手指	和	你的	拇指	一起	.

将手指蘸上糖，然后将手指和拇指并拢。

[ɪf] [ɪn]['oʊpənɪŋ][ðem; ðəm][juː; jʊ] [siː] [ə; eɪ] [smɔːl] [θred] [drɔːn] , [wɪtʃ] ['breɪkɪŋ] [ɪ'miːdiətli]

If	**in**	**opening**	**them**	**you**	**see**	**a**	**small**	**thread**	**drawn**	**,**	**which**	**breaking**	**immediately**
如果	在	开幕	他们	你	看	一个	小的	线	绘制	,	哪个	打破	立即地

[liːvz] a15

leaves	**a15**
树叶	a15

如果在打开它们时看到一根细线，线断后会留下一个15。

[drɑːp][ɑːn][ðə; ði]['fɪŋgər] , [juː; jʊ] [meɪ] [kən'kluːd] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld]

drop	**on**	**the**	**finger**	**,**	**you**	**may**	**conclude**	**the**	**sugar**	**is**	**boiled**	**to**	**the**	**degree**	**called**
降低	在	这	手指	,	你	可能	结束	这	糖	是	煮沸	到	这	程度	称为

[smuːð] .

smooth	**.**
光滑的	.

滴一滴在手指上，你就可以判断糖是否已经煮至顺滑的程度。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] .

To	**boil**	**Sugar**	**to**	**the**	**Degree**	**called**	**Pearled**	**.**
到	熬	糖	到	这	程度	称为	珍珠	.

将糖煮至珠光状态。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər] [ɪz] [ðʌs] [æsə'teind] : [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃʊgər] [wen]

This	**method**	**of**	**boiling**	**sugar**	**is**	**thus**	**ascertained**	**:**	**Take**	**a**	**little**	**of**	**the**	**sugar**	**when**
这	方法	的	沸腾	糖	是	因此	已确定	:	拿	一个	小的	的	这	糖	什么时候

['bɔɪlɪŋ] ,

boiling	**,**
沸腾	,

这样就确定了这种煮糖的方法：煮糖时取少量糖，

[bɪ'twiːn] [jʊr; jər]['fɪŋgər][ænd; ənd] [θʌm] , [ænd; ənd] [ɪf] [ɑːn] [ˌsepə'reɪʃn] [ə; eɪ] [strɪŋ] [əd'hiəz] [tuː; tə]

between	**your**	**finger**	**and**	**thumb**	**,**	**and**	**if**	**on**	**separation**	**a**	**string**	**adheres**	**to**
之间	你的	手指	和	拇指	,	和	如果	在	分离	一个	细绳	粘着	到

[bəuθ] ,

both	**,**
两个都	,

用你的手指和拇指夹住，如果分开时一根线同时粘在两根手指上，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] .
it is boiled to the degree called pearled .
它 是 煮沸 到 这 程度 称为 珍珠 .

它被煮至珍珠状。

[tuː; tə][bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] .
To boil Sugar to the Degree called Blown .
到 熬 糖 到 这 程度 称为 吹 .

将糖煮至所谓的"爆糖"程度。

[let] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [bɔɪl] [lɔːŋgər][ðæn; ðən][ɑːn][ðə; ði]['fɔːrmər] [ə'keɪʒn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]
Let the sugar boil longer than on the former occasion , and make the following
让 这 糖 熬 更长 比 在 这 以前的 场合 , 和 制作 这 下列的
[ɪk'sperɪmənt] :
experiment :
实验 :

让糖煮沸的时间比上次更长，并进行以下实验：

[dɪp][ðə; ði] ['skɪmər] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʃʊgər] ; [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] [ɪ'miːdiətli] ;
Dip the skimmer into the sugar ; take it out immediately ;
蘸 这 撇渣器 进入 这 糖 ; 拿 它 出去 立即地 ;

将漏勺浸入糖中；立即取出；

[ænd; ənd] [ɪf] [ɑːn] ['bloʊɪŋ] ['strɔːŋli] [θruː] [ðə; ði][hoʊlz][ʌv; əv][ðə; ði] ['skɪmər] , ['lɪt(ə)l] ['blædərz]
and if on blowing strongly through the holes of the skimmer , little bladders
和 如果 在 吹 强烈 通过 这 孔 的 这 撇渣器 , 小的 膀胱
[ə'pɪr] ,
appear ,
出现 ,

如果用力吹过撇渣器的孔洞，出现小囊状物，

[ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] . -
the sugar is boiled to the degree called blown . 16
这 糖 是 煮沸 到 这 程度 称为 吹 . -

糖要熬煮到所谓的"爆糖"程度。16

[tuː; tə][bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['feðərd] .
To boil Sugar to the Degree called Feathered .
到 熬 糖 到 这 程度 称为 羽毛 .

将糖煮至羽化状态。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['haɪər] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgər][ðæn; ðən] ['iːðər] [ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrmər] .
This is a higher degree of boiling sugar than either of the former .
这 是 一个 更高 程度 的 沸腾 糖 比 任何一个 的 这 以前的 .

这比前两者的糖度都高。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pruːvd] [ðʌs] : ['hævɪŋ] ['dɪpt] [ðə; ði] ['skɪmər] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['ʃeɪkən] [ˌaɪ 'tiː]
It is proved thus : Having dipped the skimmer into the sugar , and shaken it
它 是 已证实 因此 : 拥有 浸入 这 撇渣器 进入 这 糖 , 和 摇晃 它
['oʊvər][ðə; ði][pæn] ,
over the pan ,
超过 这 平底锅 ,

证明方法如下：将漏勺浸入糖中，然后将其倒在锅上，

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['sʌd(ə)n] [flɜːrt][bɪ'haɪnd][juː; jʊ] , [wen] ,
give it a sudden flirt behind you , when ,
给 它 一个 突然 调情 在后面 你 , 什么时候 ,

当你突然从背后向它抛媚眼时，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][flaɪz][frʌm; frəm][ðə; ði] ['skɪmər] [ɪn]['pɑːrtɪk(ə)lz] [rɪ'zemblɪŋ] ['fɛðɚz] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə]
if **it** **flies** **from** **the** **skimmer** **in** **particles** **resembling** **feathers** **,** **it** **is** **boiled** **to**
如果 它 苍蝇 从 这 撇渣器 在 颗粒 类似 羽毛 , 它 是 煮沸 到
[ðɪs] [dɪ'griː] .
this **degree** **.**
这 程度 .

如果水从撇渣器中飞出时呈羽毛状颗粒，则说明水已经煮至这种程度。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['krækld] .
To **boil** **Sugar** **to** **the** **Degree** **called** **Crackled** **.**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 噼啪作响 .

将糖煮至裂纹状。

[ðɪs] [dɪ'griː] [ɪz] [æsə'teind] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] :
This **degree** **is** **ascertained** **in** **the** **following** **manner** **:**
这 程度 是 已确定 在 这 下列的 方式 :

该学位按以下方式确定：

[ðə; ði] ['ʃʊgər] ['hævɪŋ] [bɔɪld] ['sʌmwʌt] [lɔːŋgər][ðæn; ðən][ɑːn][ðə; ði]['fɔːrmər] ['prɑːses] ; [dɪp][ə; eɪ]
The **sugar** **having** **boiled** **somewhat** **longer** **than** **on** **the** **former** **process** **;** **dip** **a**
这 糖 拥有 煮沸 有些 更长 比 在 这 以前的 过程 ; 蘸 一个
['skjuːər] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,
skewer **into** **it** **,**
烤肉串 进入 它 ,

糖煮的时间比之前的方法稍长一些；用竹签蘸一下，

[ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] ['æftər]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ;
and **immediately** **after** **into** **cold** **water** **;**
和 立即地 后 进入 寒冷的 水 ;

然后立即放入冷水中；

[ɪf] [ɑːn] ['drɔːɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['skjuːər] [ˌaɪ 'tiː][snæps][laɪk] [glæs] ,
if **on** **drawing** **the** **sugar** **from** **the** **skewer** **it** **snaps** **like** **glass** **,**
如果 在 绘画 这 糖 从 这 烤肉串 它 快照 喜欢 玻璃 ,

如果从竹签上取下糖时，它像玻璃一样断裂，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] ['krækld] .
it **is** **boiled** **to** **the** **degree** **called** **crackled** **.**
它 是 煮沸 到 这 程度 称为 噼啪作响 .

它被煮至酥脆的程度。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - .
To **boil** **Sugar** **to** **the** **Degree** **called** **Carmelled** **.**
到 熬 糖 到 这 程度 称为 - .

将糖煮至焦糖化程度。

[ðɪs] [dɪ'griː] [ɪz] [ðʌs] [æsə'teind] : ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [lɔːŋgər] [stɪl] , -
This **degree** **is** **thus** **ascertained** **:** **Having** **boiled** **the** **sugar** **longer** **still** **,** **17**
这 程度 是 因此 已确定 : 拥有 煮沸 这 糖 更长 仍然 , -

这样就能确定这个度数了：将糖继续熬煮一段时间后，17

[dɪp][ə; eɪ] ['skjuːər] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] ['æftər]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .
dip **a** **skewer** **into** **it** **,** **and** **immediately** **after** **into** **cold** **water** **.**
蘸 一个 烤肉串 进入 它 , 和 立即地 后 进入 寒冷的 水 .

将一根竹签浸入水中，然后立即浸入冷水中。

[ɪf] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [biː; bi] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] - ,
If **the** **sugar** **be** **boiled** **to** **the** **degree** **called** **carmelled** **,**
如果 这 糖 是 煮沸 到 这 程度 称为 - ,

如果将糖煮至焦糖化的程度，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [snæp][ðə; ði] ['veri] ['ɪnstənt][ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [ðə; ði][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][mʌst; məst][biː; bi]

it	will	snap	the	very	instant	it	touches	the	cold	water	,	and	must	be
它	将要	折断	这	非常	立即的	它	触摸	这	寒冷的	水	,	和	必须	是

['teɪkən][ɔːf][də'rektli; daɪ'rektli] ,

taken	off	directly	,
已采取	离开	直接地	,

它一接触到冷水就会断裂，必须立即取下。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] [ænd; ənd] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] .

to	prevent	burning	and	discolouration	.
到	防止	燃烧	和	变色	.

防止烧焦和变色。

[pɑːrt] [iː] .

PART	II	.
部分	二	.

第二部分。

['meθədz] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [fruːts] & [siː] .

METHODS	OF	PRESERVING	FRUITS	&	c	.
方法	的	保存	水果	&	c	.

水果等的保藏方法

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['ɔːrɪndʒɪz][ɔːr] ['lɛmənz] [hoʊl] .

To	preserve	Oranges	or	Lemons	whole	.
到	保存	橙子	或者	柠檬	所有的	.

为了将橙子或柠檬完整保存下来。

['hævɪŋ] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ðə; ði]['lɑːrdʒɪst][ænd; ənd][best] ['kʌlərd] ['ɔːrɪndʒɪz] , [kɑːrv] [ðem; ðəm] , [kʌt]

Having	selected	the	largest	and	best	coloured	oranges	,	carve	them	,	cut
拥有	已选	这	最大	和	最好的	有色	橙子	,	雕刻	他们	,	切

[ə; eɪ] [raʊnd] [hoʊl][ɪn] [iːtʃ] ,

a	round	hole	in	each	,
一个	圆形的	洞	在	每个	,

挑选出个头最大、颜色最好的橙子，将它们雕刻开，在每个橙子上挖一个圆孔。

[wer] [ðə; ði] [stɔːk] [gruː] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [set][ðem; ðəm]['oʊvər]

where	the	stalk	grew	;	put	them	into	a	pan	of	cold	water	,	set	them	over
在哪里	这	茎	生长	;	放	他们	进入	一个	平底锅	的	寒冷的	水	,	放	他们	超过

[ðə; ði]['faɪər] ,

the	fire	,
这	火	,

把茎秆长出来的地方，放入一盆冷水中，放在火上烤。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [soʊ][sɔːft] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [θrʌst] [ə; eɪ] [strɔː] [θruː]

and	boil	them	till	they	become	so	soft	that	you	may	thrust	a	straw	through
和	熬	他们	直到	他们	变得	所以	柔软的	那	你	可能	推力	一个	稻草	通过

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

煮至它们软烂到可以用吸管穿过为止。

['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] [twaɪs] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv] [ðɪs] ['bɔɪlɪŋ] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,

shifting	the	water	twice	during	the	time	of	this	boiling	;	then	take	them	out	,
转变	这	水	两次	期间	这	时间	的	这	沸腾	;	然后	拿	他们	出去	,

put18

put18
put18

在煮沸过程中换水两次；然后取出，放入18

[ðem; ðəm]
them
他们

他们

['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [koʊld] ;
into 进入 **cold** 寒冷的 **water** 水 **,** , **and** 和 **let** 让 **them** 他们 **remain** 保持 **till** 直到 **they** 他们 **become** 变得 **cold** 寒冷的 **;** ;

放入冷水中，浸泡至冷却；

['æftər] [wɪtʃ] [skuːp] [aʊt][ðə; ði] ['kɔrz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] , [pʊt][ðem; ðəm] [ə'gen] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ,
after 后 **which** 哪个 **scoop** 舀 **out** 出去 **the** 这 **cores** 核心 **with** 和 **a** 一个 **spoon** 勺子 **,** , **put** 放 **them** 他们 **again** 再次 **into** 进入 **cold** 寒冷的 **water** 水 **,** ,

然后用勺子挖出果核，再放入冷水中浸泡。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][ðer; ðər] [rɪ'meɪn] ['fɔːrti] - [eɪt] ['aʊərz] , ['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] ['dʊrɪŋ] [ðæt]
and 和 **let** 让 **them** 他们 **there** 那里 **remain** 保持 **forty** 四十 **-** - **eight** 八 **hours** 小时 **,** , **shifting** 转变 **the** 这 **water** 水 **during** 期间 **that** 那
[speɪs] [fɔːr] [taɪmz] :
space 空间 **four** 四 **times** 时代 **:** :

让它们在那里停留四十八小时，期间换水四次：

[dreɪn][ðem; ðəm] [wen] ['teɪkən][aʊt] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] ,
drain 流走 **them** 他们 **when** 什么时候 **taken** 已采取 **out** 出去 **,** , **put** 放 **them** 他们 **into** 进入 **the** 这 **preserving** 保存 **pan** 平底锅 **,** ,
['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['klærifaid] ['ʃʊgər] ,
cover 覆盖 **them** 他们 **with** 和 **clarified** 澄清 **sugar** 糖 **,** ,

取出后沥干水分，放入罐中，用澄清糖覆盖。

[ænd; ənd] [ðen] [let][ðem; ðəm] ['sɪmər] ['oʊvər][ə; eɪ]['faɪər][fɔːr; fər][ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz] :
and 和 **then** 然后 **let** 让 **them** 他们 **simmer** 煨 **over** 超过 **a** 一个 **fire** 火 **for** 为了 **about** 关于 **two** 二 **hours** 小时 **:** :

然后让它们在火上慢炖约两个小时：

[proʊ'siːd][ɪn] [ðɪs] ['mænər] [fɔːr; fər]['sev(ə)n][ɔːr] [eɪt] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]
proceed 继续 **in** 在 **this** 这 **manner** 方式 **for** 为了 **seven** 七 **or** 或者 **eight** 八 **days** 天 **;** ; **then** 然后 **drain** 流走 **them** 他们 **from** 从 **the** 这
['ʃʊgər] ,
sugar 糖 **,** ,

如此反复七八天；然后将它们从糖水中沥干。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [prɪ'perd] [ə; eɪ] [freʃ] ['kwɑːntəti] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] , [pʊt][ɪn]
and 和 **having** 拥有 **prepared** 准备 **a** 一个 **fresh** 新鲜的 **quantity** 数量 **boiled** 煮沸 **to** 到 **the** 这 **degree** 程度 **called** 称为 **pearled** 珍珠 **,** , **put** 放 **in** 在
[ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz] ,
the 这 **oranges** 橙子 **,** ,

将新鲜煮熟的橙汁煮至珍珠状后，放入橙子，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][ðə; ði] [speɪs] [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ,
and 和 **having** 拥有 **boiled** 煮沸 **them** 他们 **for** 为了 **the** 这 **space** 空间 **of** 的 **an** 一个 **hour** 小时 **,** ,

煮了一个小时后，

[set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz][ɪn][æn; ən] ['ɜːrθn] [pæn] , [ɔːr][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['glæsɪz] ,
set 放 **them** 他们 **by** 经过 **for** 为了 **use** 使用 **in** 在 **an** 一个 **earthen** 土 **pan** 平底锅 **,** , **or** 或者 **put** 放 **them** 他们 **into** 进入 **glasses** 眼镜 **,** ,

将它们放在陶罐中备用，或者放入玻璃杯中。

[ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['klærifaid]['ʃʊgər] .

and	cover	them	with	clarified	sugar	.
和	覆盖	他们	和	澄清	糖	.

然后在上面撒上澄清的糖。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['tʃeriːz] [wɪ'ðaʊt] [stoʊnz] .

To	preserve	Cherries	without	Stones	.
到	保存	樱桃	没有	石头	.

保存无核樱桃。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['tʃeriːz] [prɪ'per] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪ'griː]

For	a	pound	of	cherries	prepare	a	pound	of	sugar	boiled	to	the	degree
为了	一个	磅	的	樱桃	准备	一个	磅	的	糖	煮沸	到	这	程度

[kɔːld] [bloʊn] ,

called	blown	,
称为	吹	,

一磅樱桃配一磅糖，熬煮至所谓的"焦糖化"程度。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðə; ðɪ] ['tʃeriːz] [stoʊnd] , -

into	which	put	the	cherries	stoned	,	19
进入	哪个	放	这	樱桃	吸食大麻	,	-

将去核的樱桃放入其中，19

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðem; ðəm] [wel] , [set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [ðə; ðɪ][nekst] [deɪ] .

and	having	boiled	them	well	,	set	them	by	till	the	next	day	.
和	拥有	煮沸	他们	出色地	,	放	他们	经过	直到	这	下一个	天	.

煮熟后，放在一旁，留到第二天。

['hævɪŋ] [ðen] [streɪnd] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] , [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]

Having	then	strained	the	syrup	,	add	some	sugar	and	about	three	pints	of
拥有	然后	紧张	这	糖浆	,	添加	一些	糖	和	关于	三	品脱	的

['kɜːrənt] [dʒuːs][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,

currant	juice	to	it	,
黑醋栗	汁	到	它	,

将糖浆过滤后，加入一些糖和大约三品脱的醋栗汁，

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə'baʊt] [hæf][æn; ən]['aʊər] , [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] ['tʃeriːz] , [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] ,

let	it	boil	about	half	an	hour	,	put	in	the	cherries	,	boil	all	together	,
让	它	熬	关于	一半	一个	小时	,	放	在	这	樱桃	,	熬	全部	一起	,

煮沸约半小时后，放入樱桃，一起煮。

[skɪm] [wel] , [ænd; ənd] ['æftərwərdz] [set][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

skim	well	,	and	afterwards	set	by	for	use	.
撇去	出色地	,	和	然后	放	经过	为了	使用	.

撇去浮沫，然后放置备用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['tʃeriːz] [wɪð; wɪθ] [stoʊnz] .

To	preserve	Cherries	with	Stones	.
到	保存	樱桃	和	石头	.

保存带核樱桃。

['hævɪŋ] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ðə; ðɪ]['faɪnɪst][mə'reloʊ][fruːt] , [ænd; ənd] [prɪkt] [iːtʃ] ['tʃeri] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Having	selected	the	finest	morello	fruit	,	and	pricked	each	cherry	with	a
拥有	已选	这	最好的	莫雷洛	水果	,	和	刺痛	每个	樱桃	和	一个

['niːd(ə)l] ;

needle	;
针	;

挑选出最好的莫雷洛樱桃，并用针扎破每一颗樱桃；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['klærifaid]['ʃʊgər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] ['sɪmər] [æn; ən]['aʊər] ,

put	them	into	a	thin	clarified	sugar	,	and	let	them	simmer	an	hour	,
放	他们	进入	一个	薄的	澄清	糖	,	和	让	他们	煨	一个	小时	,

将它们放入稀糖浆中，小火慢炖一个小时。

[ɔːr] [mɔːr] , ['kɔːʃəsli] [ə'vɔɪdɪŋ] [ðer; ðər] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

or	more	,	cautiously	avoiding	their	coming	to	a	boil	.
或者	更多的	,	谨慎地	避免	他们的	未来	到	一个	熬	.

或者更确切地说，是谨慎地避免它们沸腾。

[proʊ'siːd] [ðʌs] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [deɪz] ; [ðen] [streɪn][ðə; ðiː]['ʃʊgər][frʌm; frəm][ðem; ðəm] ,

Proceed	thus	for	two	or	three	days	;	then	strain	the	sugar	from	them	,
继续	因此	为了	二	或者	三	天	;	然后	拉紧	这	糖	从	他们	,

这样持续两三天；然后将糖分滤出。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['ædɪd] [mɔːr] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['kɜːrənt] [dʒuːs] , ['æftər][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl]

and	having	added	more	sugar	with	some	currant	juice	,	after	a	gentle	boil
和	拥有	额外	更多的	糖	和	一些	黑醋栗	汁	,	后	一个	温和的	熬

[ænd; ənd] ['biːɪŋ] [wel] [skɪmd] ,

and	being	well	skimmed	,
和	存在	出色地	脱脂	,

加入更多糖和一些葡萄干汁，小火煮沸后撇去浮沫，

[set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

set	them	by	for	use	.
放	他们	经过	为了	使用	.

将它们放置好以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [waɪt] [piː] [plʌmz] .

To	preserve	White	Pea	Plums	.
到	保存	白色的	豌豆	李子	.

保存白豌豆李。

[sɪ'lekt] [jʊr; jər] [plʌmz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [tuː] [raɪp] , [slɪt] [iːtʃ] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðiː] [siːm] ,

Select	your	plums	before	they	are	too	ripe	,	slit	each	of	them	in	the	seam	,
选择	你的	李子	前	他们	是	也	成熟	,	缝隙	每个	的	他们	在	这	接缝	,

scald20

scald20

scald20

在李子完全成熟之前挑选它们，沿着接缝处切开，用热水烫一下。

[ðem; ðəm][ɪn] [klɪr] ['wɔːtər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendər] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] ,

them	in	clear	water	till	they	become	tender	,	then	put	them	into	cold	water	,
他们	在	清除	水	直到	他们	变得	投标	,	然后	放	他们	进入	寒冷的	水	,

将它们放入清水中煮至软烂，然后放入冷水中。

[ɪn] [wɪtʃ] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [ə; eɪ] [hoʊl] [naɪt] , [dreɪn] ,

in	which	having	remained	a	whole	night	,	drain	,
在	哪个	拥有	剩余	一个	所有的	夜晚	,	流走	,

其中，在里面待了一整夜，排水，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['ʃʊgər] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ðiː] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] ,

put	them	into	sugar	boiled	to	the	degree	called	pearled	,
放	他们	进入	糖	煮沸	到	这	程度	称为	珍珠	,

将它们放入熬煮至珍珠状的糖水中，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['sɪmərd] [ˌðer'ɪn] [twaɪs][ɔːr] [θraɪs] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ,

and	having	simmered	therein	twice	or	thrice	a	day	for	two	days	,
和	拥有	小火慢炖	其中	两次	或者	三次	一个	天	为了	二	天	,

用此锅小火慢炖两天，每天炖两三次。

[dreɪn][ðə; ðiː] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] ,

drain	the	syrup	and	boil	it	for	an	hour	,
流走	这	糖浆	和	熬	它	为了	一个	小时	,

将糖浆沥干，煮沸一小时。

['ædɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [waɪt] ['kɜːrənt] [dʒuːs] .

adding	to	it	about	a	quart	of	white	currant	juice	.
添加	到	它	关于	一个	夸脱	的	白色的	黑醋栗	汁	.

加入约一夸脱白醋栗汁。

[ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər][plʌmz] , [let][ɔːl][bɔɪl] [tə'geðər] ,

Then	put	in	your	plums	,	let	all	boil	together	,
然后	放	在	你的	李子	,	让	全部	熬	一起	,

然后放入李子，一起煮沸。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔːr; fər][juːz] .

and	when	cold	they	will	be	fit	for	use	.
和	什么时候	寒冷的	他们	将要	是	合身	为了	使用	.

冷却后即可使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['jeloʊ] [plʌmz] ['kɑːmənli] [kɔːld] ['jeloʊ] ['mɑːgɪt] .

To	preserve	yellow	Plums	commonly	called	yellow	Margates	.
到	保存	黄色的	李子	通常	称为	黄色的	马盖特	.

用于保存俗称黄马盖特李的黄李子。

['hævɪŋ] [meɪd] [tʃɔɪs] [ʌv; əv][jʊr; jər] [plʌmz] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [raɪp] ,

Having	made	choice	of	your	plums	just	before	they	become	ripe	,
拥有	制成	选择	的	你的	李子	只是	前	他们	变得	成熟	,

在李子成熟前就选好了，

[ænd; ənd] [prɪ'perd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] , [æz; əz] [wɪl] ['hænsəmli]

and	prepared	as	much	sugar	to	the	degree	called	blown	,	as	will	handsomely
和	准备	作为	很多	糖	到	这	程度	称为	吹	,	作为	将要	英俊地

['kʌvər][ðem; ðəm] ,

cover	them	,
覆盖	他们	,

并准备了足够多的糖，达到所谓的"吹制"程度，以便能厚厚地覆盖住它们。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] ,

put	them	in	,	and	giving	them	a	gentle	boil	,
放	他们	在	,	和	给予	他们	一个	温和的	熬	,

把它们放进去，轻轻煮沸。

[set][ðem; ðəm][baɪ][tɪl][nekst][deɪ][ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə'nʌðər] [bɔɪl] .

set	them	by	till	next	day	and	give	them	another	boil	.
放	他们	经过	直到	下一个	天	和	给	他们	其他	熬	.

把它们放在一边，等到第二天再煮一次。

[ðə; ði] [deɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

The	day	following	drain	them	,	and	having	boiled	the	syrup	to	the	degree
这	天	下列的	流走	他们	,	和	拥有	煮沸	这	糖浆	到	这	程度

[kɔːld] [pɜːrld] ,

called	pearled	,
称为	珍珠	,

第二天将它们沥干，并将糖浆熬煮至珍珠状，

[pʊt][ɪn] the21

put	in	the21
放	在	the21

放入21

[plʌmz] , [ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl] [tə'geðər] , [wen] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔːr; fər] ['draɪɪŋ] , [ɔːr] ['pʊtɪŋ]

plums	,	and	let	all	boil	together	,	when	they	will	be	fit	for	drying	,	or	putting
李子	,	和	让	全部	熬	一起	,	什么时候	他们	将要	是	合身	为了	烘干	,	或者	推杆

['ɪntuː][pɔts] .

into	pots	.
进入	锅	.

将李子全部放入锅中煮沸，煮至可以晾干或装入锅中即可。

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [meɪ] [skɔːld][ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði][skɪnz] [ɔːf][ðə; ði] [plʌmz] [bɪˈfɔːr] [juː; jʊ] [prɪˈzɜːrv]

N	.	B	.	You	may	scald	and	take	the	skins	off	the	plums	before	you	preserve
N	.	B	.	你	可能	烫伤	和	拿	这	皮肤	离开	这	李子	前	你	保存

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

注意：在腌制李子之前，可以先用热水烫一下，然后去掉李子的皮。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] ['dæməsin] .

To	preserve	Damascenes	.
到	保存	大马士革	.

为了保护大马士革。

['hævɪŋ] [prɪkt] [ðə; ði] [ɪn'tendɪd] ['kwɑːntəti] ,

Having	pricked	the	intended	quantity	,
拥有	刺痛	这	故意的	数量	,

扎入所需数量的针头后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn][wɪð; wɪθ][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər][æz; əz] [wɪl]

put	them	into	a	preserving	pan	with	as	much	sugar	as	will
放	他们	进入	一个	保存	平底锅	和	作为	很多	糖	作为	将要

['kʌvər][ðem; ðəm] ;

cover	them	;
覆盖	他们	;

将它们放入果酱锅中，加入足够的糖，使糖能完全覆盖它们；

[gɪv] [ðem; ðəm][wʌn] [gʊd] [bɔɪl] , [teɪk] [ðem; ðəm][ɔːf][ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ][deɪ] ;

give	them	one	good	boil	,	take	them	off	and	let	them	stand	a	day	;
给	他们	一	好的	熬	,	拿	他们	离开	和	让	他们	站立	一个	天	;

把它们煮沸一次，捞出来晾一天；

[ɑːn][ðə; ði] ['mɔːroʊ] , ['sɪmər] [ðem; ðəm] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [taɪmz] ,

on	the	morrow	,	simmer	them	four	or	five	times	,
在	这	明天	,	煨	他们	四	或者	五	时代	,

第二天早上，再炖煮四五次。

[ænd; ənd] [ðʌs] [let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] ; [ðen] [dreɪn][ðə; ði]['sɪrəp] ,

and	thus	let	them	remain	three	or	four	days	;	then	drain	the	syrup	,
和	因此	让	他们	保持	三	或者	四	天	;	然后	流走	这	糖浆	,

就这样让它们浸泡三四天；然后沥干糖浆。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [mɔːr] ['ʃʊgər] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['dæməsin] , [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ] [gʊd]

and	adding	more	sugar	,	boil	it	well	,	put	in	the	damascenes	,	give	all	a	good
和	添加	更多的	糖	,	熬	它	出色地	,	放	在	这	大马士革	,	给	全部	一个	好的

[bɔɪl] ,

boil	,
熬	,

加入更多糖，煮沸，放入大马士革洋葱，再次煮沸。

[skɪm] [wel] [ænd; ənd][set][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

skim	well	and	set	by	for	use	.
撇去	出色地	和	放	经过	为了	使用	.

撇去浮沫，放置备用。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ˌmoˈgʌl] , [ɔːr][lɑːrdʒ] [eg] [plʌmz] .

To	preserve	Mogul	,	or	large	Egg	Plums	.
到	保存	大亨	,	或者	大的	蛋	李子	.

用于保存莫古尔李子，或称大蛋李子。

['hævɪŋ] [prɪkt] [jʊr; jər] [plʌmz] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][wɪð; wɪθ] [θriː] [ɔːr] four22

Having	pricked	your	plums	,	put	them	into	cold	water	with	three	or	four22
拥有	刺痛	你的	李子	,	放	他们	进入	寒冷的	水	和	三	或者	four22

将李子扎破后，放入装有三四个22个糖的冷水中。

[hændfʊlz] [ʌv; əv][sɔ:lt][ɪn][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][ðer; ðər] ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [fɔ:r] [deɪz] ,
handfulls **of** **salt** **in** **it** **,** **and** **there** **letting** **them** **remain** **four** **days** **,**
一把 的 盐 在 它 , 和 那里 出租 他们 保持 四 天 ,

往里面放几把盐，让它们在那里静置四天。

[skɔ:ld][ðem; ðəm][ɪn] [klɪr] ['wɔ:tər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendər] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] ,
scald **them** **in** **clear** **water** **till** **they** **become** **tender** **;** **put** **them** **into** **a** **thin** **sugar** **,**
烫伤 他们 在 清除 水 直到 他们 变得 投标 ; 放 他们 进入 一个 薄的 糖 ,

用清水焯烫至软烂；放入薄薄的糖水中，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] .
and **give** **them** **a** **gentle** **boil** **.**
和 给 他们 一个 温和的 熬 .

用小火煮沸。

[ðɪs] [dʌn] , [pʊt][ðem; ðəm][baɪ] , [ænd; ənd][ðə; ði][nekst][deɪ] [let][ðem; ðəm] ['sɪmər] ,
This **done** **,** **put** **them** **by** **,** **and** **the** **next** **day** **let** **them** **simmer** **,**
这 完毕 , 放 他们 经过 , 和 这 下一个 天 让 他们 煨 ,

做好之后，先放一旁，第二天再小火慢炖。

[ænd; ənd][soʊ][proʊ'si:d][fɔ:r; fər][faɪv][ɔ:r][sɪks] [deɪz] , [tɪl] [ju:; jʊ] [pər'si:v] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz] [θɪk] ,
and **so** **proceed** **for** **five** **or** **six** **days** **,** **till** **you** **perceive** **the** **syrup** **becomes** **thick** **,**
和 所以 继续 为了 五 或者 六 天 , 直到 你 感知 这 糖浆 变成 厚的 ,

如此持续五六天，直到你感觉糖浆变稠为止。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi]['prɑ:pər][tu:; tə][dreɪn][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] ['ʃʊgər] ; [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['roʊpi]
when **it** **will** **be** **proper** **to** **drain** **and** **add** **more** **sugar** **;** **boil** **till** **it** **is** **ropy**
什么时候 它 将要 是 恰当的 到 流走 和 添加 更多的 糖 ; 熬 直到 它 是 绳状的
,
,
,

待其煮至浓稠呈拉丝状时，即可沥干水分并加入更多糖；煮至浓稠呈拉丝状。

[ðen] [ju:; jʊ] [meɪ] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] [plʌmz] ; [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl][ænd; ənd][set][baɪ][fɔ:r; fər]
then **you** **may** **put** **in** **your** **plums** **;** **give** **them** **a** **gentle** **boil** **and** **set** **by** **for**
然后 你 可能 放 在 你的 李子 ; 给 他们 一个 温和的 熬 和 放 经过 为了
[ju:z] .
use **.**
使用 .

然后就可以放入李子了；轻轻煮沸后即可使用。

[en] . [bi:] . [ju:; jʊ][mʌst; məst] [ki:p] [ðə; ði] [plʌmz] ['ʌndər][ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪn][jʊr; jər]
N **.** **B** **.** **You** **must** **keep** **the** **plums** **under** **the** **syrup** **in** **your**
N . B . 你 必须 保持 这 李子 在下面 这 糖浆 在 你的
[prə'zɜ˞:vɪŋ, prɪ'zɜ˞:vɪŋ, pri:'zɜ˞:vɪŋ][pæn][baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] [bɔ:rd] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
preserving **pan** **by** **putting** **a** **piece** **of** **board** **over** **them** **.**
保存 平底锅 经过 推杆 一个 片 的 木板 超过 他们 .

注意：在制作果酱时，必须用一块木板盖住李子，使它们完全浸没在糖浆中。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] [hoʊl] ['strɔ:berɪz] .
To **preserve** **whole** **Strawberries** **.**
到 保存 所有的 草莓 .

保存整颗草莓。

[prɪ'per] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðə; ði] [ɪn'tendɪd] ['kwɑ:ntəti][tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:] [kɔ:ld]
Prepare **as** **much** **sugar** **as** **will** **cover** **the** **intended** **quantity** **to** **the** **degree** **called**
准备 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 这 故意的 数量 到 这 程度 称为
[bloʊn] ,
blown **,**
吹 ,

准备足够的糖，使其能够完全覆盖所需量，达到所谓的"吹制"程度。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðə; ði] ['strɔːberɪz] ; ['dʒentli][bɔɪl][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] ;

into	which	put	the	strawberries	;	gently	boil	and	set	them	by	;
进入	哪个	放	这	草莓	；	轻轻地	熬	和	放	他们	经过	；

将草莓放入锅中；小火煮沸后盛出备用；

[ðə; ði][nekst][deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði]['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['roʊpi][ɔːr] [pɜːrld] ,

the	next	day	drain	them	and	boil	the	syrup	till	it	becomes	ropy	or	pearled	,
这	下一个	天	流走	他们	和	熬	这	糖浆	直到	它	变成	绳状的	或者	珍珠	,

-

23

-

第二天将它们沥干，然后将糖浆煮至呈拉丝状或珍珠状，23

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['strɔːberɪz] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [skɪm][ðem; ðəm] [wel] ,

then	put	in	the	strawberries	,	give	them	a	gentle	boil	,	skim	them	well	,
然后	放	在	这	草莓	,	给	他们	一个	温和的	熬	,	撇去	他们	出色地	,

然后放入草莓，小火煮沸，撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][pɔts] .

and	put	them	into	pots	.
和	放	他们	进入	锅	.

把它们放进花盆里。

[en] . [biː] . [ræsbɛriːz] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ;

N	.	B	.	Rasberries	are	preserved	in	the	same	manner	;
N	.	B	.	覆盆子	是	保存完好	在	这	相同的	方式	；

注：覆盆子也以同样的方式保存；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [tuː; tə][pʊt][sʌm; səm]['dʒeli] [drɔːn] [frʌm; frəm] ['guːsˌberiːz] , [ɔːr] [waɪt] ['kʌrənts] , ['ɪntuː][ðə; ði]['sɪrəp] .

but	it	is	recommended	to	put	some	jelly	drawn	from	gooseberries	,	or	white	currants	,	into	the	syrup	.
但	它	是	受到推崇的	到	放	一些	果冻	绘制	从	醋栗	,	或者	白色的	醋栗	,	进入	这	糖浆	.

但建议在糖浆中加入一些用醋栗或白醋栗制成的果冻。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][ɪn] ['bʌntʃɪz] .

To	preserve	Barberries	in	Bunches	.
到	保存	小檗果	在	一束	.

将小檗果成串保存。

['hævɪŋ] [prɪ'perd] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

Having	prepared	a	sufficient	quantity	of	sugar	to	the	degree	called	blown	,
拥有	准备	一个	充足的	数量	的	糖	到	这	程度	称为	吹	,

将足够量的糖熬制成所谓的"吹制"程度后，

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][taɪd][ɪn][smɔːl] ['bʌntʃɪz] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [wel] , [ðen] [skɪm] ,

put	in	the	barberries	tied	in	small	bunches	,	let	them	boil	well	,	then	skim	,
放	在	这	小檗果	系	在	小的	成捆	,	让	他们	熬	出色地	,	然后	撇去	,

放入捆成小束的红醋栗，煮沸后撇去浮沫。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

and	set	them	by	for	use	.
和	放	他们	经过	为了	使用	.

并设置好以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [red] ['kʌrənts] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .

To	preserve	Red	Currants	in	Bunches	.
到	保存	红色的	醋栗	在	一束	.

将红醋栗成串保存。

[prɪ'per] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] , [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

Prepare	**as**	**much**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**pearled**	**,**	**as**	**will**	**cover**	**them**	**,**
准备	作为	很多	糖	到	这	程度	称为	珍珠	,	作为	将要	覆盖	他们	,

准备足够多的珍珠状糖，足以覆盖它们。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pʊt][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] : [ðen] [nekst][dreɪn]

into	**which**	**put**	**them**	**,**	**and**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**boil**	**:**	**then**	**next**	**drain**
进入	哪个	放	他们	,	和	给	他们	一个	温和的	熬	:	然后	下一个	流走

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

将它们放入锅中，小火煮沸；然后沥干水分。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] some24

and	**adding**	**a**	**little**	**more**	**sugar**	**,**	**and**	**some24**
和	添加	一个	小的	更多的	糖	,	和	some24

再加一点糖，以及一些24

[dʒuːs][ɪk'stræktɪd][frʌm; frəm] [red] ['kʌrənts] , [gɪv] [ðə; ði] [hoʊl] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ; [skɪm][ðem; ðəm] [wel]

juice	**extracted**	**from**	**red**	**currants**	**,**	**give**	**the**	**whole**	**a**	**good**	**boil**	**;**	**skim**	**them**	**well**
汁	提取	从	红色的	醋栗	,	给	这	所有的	一个	好的	熬	;	撇去	他们	出色地

,

,

,

将红醋栗榨汁，充分煮沸；撇去浮沫，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔːr; fər][juːz] .

and	**they**	**will**	**be**	**fit**	**for**	**use**	**.**
和	他们	将要	是	合身	为了	使用	.

它们将适于使用。

[en] . [biː] . [waɪt] ['kʌrənts] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] , ['ædɪŋ] ['oʊnli] [waɪt] ['kɜːrənt]

N	**.**	**B**	**.**	**White**	**currants**	**are**	**preserved**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**,**	**adding**	**only**	**white**	**currant**
N	.	B	.	白色的	醋栗	是	保存完好	在	这	相同的	方式	,	添加	仅有的	白色的	黑醋栗

[dʒuːs][tuː; tə][ðə; ði] ['sɪrəp] .

juice	**to**	**the**	**syrup**	**.**
汁	到	这	糖浆	.

注意：白醋栗的保存方法相同，只需在糖浆中加入白醋栗汁即可。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] [geɪdʒ] [plʌmz] .

To	**preserve**	**Green**	**Gage**	**Plums**	**.**
到	保存	绿色的	盖奇	李子	.

保存青梅。

[fɜːrst] [prɪk] [jʊr; jər] [plʌmz] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['niːd(ə)l] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [leɪd][ðem; ðəm][ɪn][sɔːlt]

First	**prick**	**your**	**plums**	**well**	**with**	**a**	**needle**	**,**	**and**	**having**	**laid**	**them**	**in**	**salt**
第一的	刺	你的	李子	出色地	和	一个	针	,	和	拥有	铺设	他们	在	盐

[ænd; ənd]['wɔːtər] ,

and	**water**	**,**
和	水	,

先用针在李子上扎几个孔，然后把它们放在盐水中，

[fɔːr; fər] [eɪt] [ænd; ənd]['fɔːrti] ['aʊərz] , [skɔːld][ðem; ðəm][ɪn] [pʌmp] ['wɔːtər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['tendər] ,

for	**eight**	**and**	**forty**	**hours**	**,**	**scald**	**them**	**in**	**pump**	**water**	**till**	**they**	**become**	**tender**	**,**
为了	八	和	四十	小时	,	烫伤	他们	在	泵	水	直到	他们	变得	投标	,

用抽水机水烫煮45小时，直到变软。

['æftər] [wɪtʃ] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][ðer; ðər][let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

after	which	put	them	in	cold	water	,	and	there	let	them	remain	till	they	are
后	哪个	放	他们	在	寒冷的	水	,	和	那里	让	他们	保持	直到	他们	是

[kuːl] ;

cool	;
凉爽的	;

之后将它们放入冷水中，让它们在那里浸泡至冷却；

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm][ɪn]['sɪŋg(ə)l] ['leər] [ɪn][jʊr; jər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] ;

then	drain	and	pack	them	in	single	layers	in	your	preserving	pan	;
然后	流走	和	盒	他们	在	单身的	层	在	你的	保存	平底锅	;

然后沥干水分，将它们单层平铺在保鲜盘中；

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [wʌns][ə; eɪ][deɪ] , [fɔːr; fər] [θriː] [deɪz] ; [ðɪs] [dʌn] ,

and	give	them	a	gentle	heat	once	a	day	,	for	three	days	;	this	done	,
和	给	他们	一个	温和的	热	一次	一个	天	,	为了	三	天	;	这	完毕	,

每天用温水给它们加热一次，连续三天；这样做就可以了。

[dreɪn][ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [ʌv; əv] [wʌt] [ɪz] [kɔːld]

drain	them	,	add	some	more	sugar	boiled	to	the	degree	of	what	is	called
流走	他们	,	添加	一些	更多的	糖	煮沸	到	这	程度	的	什么	是	称为

[pɜːrld] ;

pearled	;
珍珠	;

沥干水分，再加入一些煮至珠光状态的糖；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [hiːt] , [bʌt; bət][nɑːt][soʊ][fɑːr][æz; əz][tuː; tə][bɔɪl] :

then	put	them	in	and	give	them	a	heat	,	but	not	so	far	as	to	boil	:
然后	放	他们	在	和	给	他们	一个	热	,	但	不是	所以	远的	作为	到	熬	:

然后把它们放进去加热，但不要煮沸：

[proʊ'siːd][ɪn] [ðɪs] ['mænər] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [deɪz] , [tɪl] [juː; jʊ] perceive25

proceed	in	this	manner	for	two	or	three	days	,	till	you	perceive25
继续	在	这	方式	为了	二	或者	三	天	,	直到	你	perceive25

如此进行两三天，直到你察觉到25

[ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz] [θɪk] , [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] , [streɪn][ðə; ði]['sɪrəp] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ]

the	syrup	becomes	thick	,	then	drain	them	,	strain	the	syrup	,	boil	it	to	a
这	糖浆	变成	厚的	,	然后	流走	他们	,	拉紧	这	糖浆	,	熬	它	到	一个

[gʊd] [haɪt] ,

good	height	,
好的	高度	,

糖浆变稠后，沥干水分，过滤糖浆，然后将其煮至合适的浓稠度。

[pʊt][ɪn][jʊr; jər] [plʌmz] , [gɪv] [ðə; ði] [hoʊl] [ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [set][ðem; ðəm][baɪ][ɪn][pænz] ,

put	in	your	plums	,	give	the	whole	a	gentle	boil	,	set	them	by	in	pans	,
放	在	你的	李子	,	给	这	所有的	一个	温和的	熬	,	放	他们	经过	在	平底锅	,

把李子放进去，小火煮沸，然后盛入锅中备用。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['redi] [fɔːr; fər]['draɪɪŋ] [aʊt][ɔːr] ['pʊtɪŋ] ['ɪntuː]['dʒeli] .

and	they	are	ready	for	drying	out	or	putting	into	jelly	.
和	他们	是	准备好	为了	烘干	出去	或者	推杆	进入	果冻	.

它们就可以晾干或做成果冻了。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['ɔrɪndʒ] [plʌmz] .

To	preserve	Green	Orange	Plums	.
到	保存	绿色的	橙子	李子	.

保存青橙李子。

[ðə; ði] ['mænər] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðæt] [prɪ'skraɪbd] [wɪð; wɪθ] [rɪ'spekt] [tuː; tə][ðə; ði] [griːn] ['geɪdʒɪz] :

The	manner	is	the	same	as	that	prescribed	with	respect	to	the	green	gages	:
这	方式	是	这	相同的	作为	那	规定	和	尊重	到	这	绿色的	量规	:

操作方法与绿色量规的操作方法相同：

[bʌt; bət] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə]['kʌvər] [ðiːz] [plʌmz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪpər] ['evri] [taɪm]

but	**care**	**must**	**be**	**taken**	**to**	**cover**	**these**	**plums**	**with**	**a**	**paper**	**every**	**time**
但	关心	必须	是	已采取	到	覆盖	这些	李子	和	一个	纸	每一个	时间

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['hiːtɪd] ,

they	**are**	**heated**	**,**
他们	是	加热	,

但每次加热这些李子时，都必须用纸盖住。

[æz; əz][æn; ən] [ɪ'fektʃuəl] [miːnz] [ʌv; əv] ['kiːpɪŋ] [ɪn][ðə; ðiː] [stiːm] [ænd; ənd]

as	**an**	**effectual**	**means**	**of**	**keeping**	**in**	**the**	**steam**	**and**
作为	一个	有效的	方法	的	保持	在	这	蒸汽	和

[prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ][ðə; ðiː] [griːn] [hjuː] :

preserving	**the**	**green**	**hue**	**:**
保存	这	绿色的	色调	:

作为保持蒸汽和保持绿色色泽的有效方法：

[ðə; ðiː] [seɪm] ['meθəd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [əb'zɜːrvd] [æz; əz][tuː; tə] [griːn] [fruːt][ɪn]['dʒen(ə)rəl] .

the	**same**	**method**	**should**	**be**	**observed**	**as**	**to**	**green**	**fruit**	**in**	**general**	**.**
这	相同的	方法	应该	是	观察到	作为	到	绿色的	水果	在	一般的	.

处理方法应与处理一般青果的方法相同。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['eɪprɪkɒts] .

To	**preserve**	**Apricots**	**.**
到	保存	杏子	.

保存杏子。

['hævɪŋ] ['teɪkən][ðə; ðiː] [stoʊnz] [aʊt] , [ænd; ənd] [kʌt] [jʊr; jər] [fruːt] [ɪn] [hævz] , [skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['tendər] ,

Having	**taken**	**the**	**stones**	**out**	**,**	**and**	**cut**	**your**	**fruit**	**in**	**halves**	**,**	**scald**	**them**	**till**	**they**	**are**	**tender**	**,**
拥有	已采取	这	石头	出去	,	和	切	你的	水果	在	一半	,	烫伤	他们	直到	他们	是	投标	,

取出果核，将水果切成两半，用沸水烫至软烂。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] : [ðen] [dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] ,

and	**put**	**them**	**into**	**cold**	**water**	**:**	**then**	**drain**	**,**	**put**	**them**	**into**	**a**	**thin**	**sugar**	**,**
和	放	他们	进入	寒冷的	水	:	然后	流走	,	放	他们	进入	一个	薄的	糖	,

将它们放入冷水中；然后沥干水分，放入薄薄的糖水中，

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [ænd; ənd][set] them26

give	**them**	**a**	**gentle**	**heat**	**and**	**set**	**them26**
给	他们	一个	温和的	热	和	放	them26

轻轻加热，然后设置26

[baɪ] : [ðə; ðiː][nekst][deɪ] , [dreɪn][ðə; ðiː]['sɪrəp][frʌm; frəm][ðem; ðəm] ,

by	**:**	**the**	**next**	**day**	**,**	**drain**	**the**	**syrup**	**from**	**them**	**,**
经过	:	这	下一个	天	,	流走	这	糖浆	从	他们	,

第二天，将糖浆沥干。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [wel] [ænd; ənd]['æftərwərdz] [pʊt][ɪn][ðə; ðiː][fruːt] : [let][ðə; ðiː] [hoʊl] ['sɪmər] [wel] [tə'geðər] ;

let	**it**	**boil**	**well**	**and**	**afterwards**	**put**	**in**	**the**	**fruit**	**:**	**let**	**the**	**whole**	**simmer**	**well**	**together**	**;**
让	它	熬	出色地	和	然后	放	在	这	水果	:	让	这	所有的	煨	出色地	一起	;

先将水煮沸，然后放入水果：将所有食材一起炖煮均匀；

[ænd; ənd] [ðʌs] [proʊ'siːd][frʌm; frəm][deɪ][tuː; tə][deɪ] , [tɪl] [ðə; ðiː]['eɪprɪkɒts][ɑːr; ər]['duːli] [prɪ'perd] ,

and	**thus**	**proceed**	**from**	**day**	**to**	**day**	**,**	**till**	**the**	**apricots**	**are**	**duly**	**prepared**	**,**
和	因此	继续	从	天	到	天	,	直到	这	杏子	是	正式地	准备	,

如此日复一日地进行，直到杏子加工完毕。

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [noʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] .

which	may	be	known	from	the	consistence	of	the	syrup	.
哪个	可能	是	已知	从	这	浓度	的	这	糖浆	.

可以通过糖浆的稠度来判断。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði] ['roʊmən] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [ɪz] [ðə; ði] [best] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ɔrɪndʒ]

The	Roman	apricot	is	the	best	to	preserve	,	and	the	orange
这	罗马	杏	是	这	最好的	到	保存	,	和	这	橙子

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [ðə; ði] [best] [fɔːr; fər] [dʒæm] .

apricot	the	best	for	jam	.
杏	这	最好的	为了	果酱	.

罗马杏最适合做果酱，橙杏最适合做果酱。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['eɪprɪkɒts] .

To	preserve	Green	Apricots	.
到	保存	绿色的	杏子	.

保存青杏的方法。

[teɪk] [ðə; ði] [fruːt] [wen] [juː; jʊ] [kæn; kən] [θrʌst] [ə; eɪ] [pɪn] [θruː] [ðə; ði] [stoʊn] : [prɪk] [ðem; ðəm] ,

Take	the	fruit	when	you	can	thrust	a	pin	through	the	stone	:	prick	them	,
拿	这	水果	什么时候	你	能	推力	一个	别针	通过	这	石头	:	刺	他们	,

当果实能用针刺穿果核时，就摘下来：用针扎一下。

[ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['tendər] ; [ðen] ['hævɪŋ] [dreɪnd] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]

and	scald	them	till	they	are	tender	;	then	having	drained	,	and	put	them
和	烫伤	他们	直到	他们	是	投标	;	然后	拥有	排水	,	和	放	他们

['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] ,

into	a	thin	syrup	,
进入	一个	薄的	糖浆	,

用沸水烫至软烂；沥干水分后，放入稀糖浆中，

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] ['evri] [deɪ] , [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [wiːk] : [ðɪs] [dʌn] ,

let	them	simmer	for	half	an	hour	every	day	,	for	a	week	:	this	done	,
让	他们	煨	为了	一半	一个	小时	每一个	天	,	为了	一个	星期	:	这	完毕	,

每天用小火慢炖半小时，持续一周：这样就完成了。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [bɔɪl] [sʌm; səm] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː]

drain	them	,	boil	some	sugar	to	the	degree	called	blown	,	to	which	add
流走	他们	,	熬	一些	糖	到	这	程度	称为	吹	,	到	哪个	添加

[ðə; ði] ['sɪrəp] ,

the	syrup	,
这	糖浆	,

沥干水分，将一些糖煮至焦糖化程度，然后加入糖浆。

[ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] ; [let] [ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [set] [baɪ] .

and	boiling	it	well	,	put	in	the	fruit	;	let	all	boil	together	and	set	by	.
和	沸腾	它	出色地	,	放	在	这	水果	;	让	全部	熬	一起	和	放	经过	.

将水煮沸，放入水果；让所有食材一起煮沸，然后静置。

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] , [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [bɔɪl] [ðə; ði] syrup27

The	next	day	,	drain	it	,	boil	the	syrup27
这	下一个	天	,	流走	它	,	熬	这	syrup27

第二天，沥干水分，煮糖浆27

['haɪər] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] ,

higher	,	put	in	the	fruit	,
更高	,	放	在	这	水果	,

更高一些，放入水果，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [juː; jʊ] [pər'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [hæŋ] [laɪk] [ə; eɪ] [θred] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['skɪmər] :

and	boil	till	you	perceive	the	syrup	hang	like	a	thread	from	the	skimmer	:
和	熬	直到	你	感知	这	糖浆	悬挂	喜欢	一个	线	从	这	撇渣器	:

煮至糖浆像细线一样从撇沫器上垂下来：

[ðə; ði] [fruːt] [ɑːr; ər] [ðen] [fɪt] [fɔːr; fər] ['draɪɪŋ] , [ɔːr] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['dʒeli] .

the	fruit	are	then	fit	for	drying	,	or	putting	in	jelly	.
这	水果	是	然后	合身	为了	烘干	,	或者	推杆	在	果冻	.

这些水果随后可以晒干，或者做成果冻。

[en] . [biː] . [griːn] ['ɑːməndz] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ;

N	.	B	.	Green	almonds	are	preserved	in	the	same	manner	;
N	.	B	.	绿色的	杏仁	是	保存完好	在	这	相同的	方式	;

注意：青杏仁的保存方法相同；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['skɔːldɪd] [ɪn] [sɔːft] ['wɔːtər] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [daʊn] [ɔːf] .

but	they	should	be	scalded	in	soft	water	to	take	the	down	off	.
但	他们	应该	是	烫伤	在	柔软的	水	到	拿	这	向下	离开	.

但应该用软水烫一下，去除绒毛。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['guːsˌberiːz] .

To	preserve	Green	Gooseberries	.
到	保存	绿色的	醋栗	.

保存青醋栗。

[let] [ðə; ði] ['guːsˌberiːz] [biː; bi] ['gæðərd] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [raɪp] , [ænd; ənd] ['skɔːldɪd] [tɪl] [ðeɪ]

Let	the	gooseberries	be	gathered	before	they	are	ripe	,	and	scalded	till	they
让	这	醋栗	是	聚集	前	他们	是	成熟	,	和	烫伤	直到	他们

[bɪ'kʌm] ['jeloʊ] :

become	yellow	:
变得	黄色的	:

醋栗在成熟前采摘，用热水烫至变黄：

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [twelv] ['aʊərz] ,

then	put	them	into	cold	water	,	and	having	remained	twelve	hours	,
然后	放	他们	进入	寒冷的	水	,	和	拥有	剩余	十二	小时	,

然后将它们放入冷水中，浸泡十二小时后，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm] ['dʒentli] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] ,

put	them	into	a	very	thin	sugar	,	and	heat	them	gently	over	the	fire	,
放	他们	进入	一个	非常	薄的	糖	,	和	热	他们	轻轻地	超过	这	火	,

将它们放入一层很薄的糖霜中，然后用小火慢慢加热。

[tɪl] [juː; jʊ] [pər'siːv] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [biː; bi] [griːn] ; ['æftər] [wɪtʃ] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frʌm; frəm] [ðem; ðəm] ,

till	you	perceive	they	begin	to	be	green	;	after	which	drain	the	syrup	from	them	,
直到	你	感知	他们	开始	到	是	绿色的	;	后	哪个	流走	这	糖浆	从	他们	,

直到你发现它们开始变绿；之后将糖浆沥干。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] : [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] [fruːt] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ɔːl] [tə'geðər] ,

and	boil	it	to	the	degree	called	pearled	:	put	in	your	fruit	,	and	having	boiled	all	together	,
和	熬	它	到	这	程度	称为	珍珠	:	放	在	你的	水果	,	和	拥有	煮沸	全部	一起	,

将其煮至珍珠状：放入水果，一起煮熟后，

[set] [baɪ] .

set	by	.
放	经过	.

由……设定。

[proʊˈsiːd][ɪn] [ðɪs] ['mænər] [fɔːr; fər] [tuː] , [ɔːr] [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['guːsˌberiːz] [wɪl] [biː; bi][fɪt]
Proceed **in** **this** **manner** **for** **two** **,** **or** **three** **days** **,** **and** **the** **gooseberries** **will** **be** **fit**
继续 在 这 方式 为了 二 , 或者 三 天 , 和 这 醋栗 将要 是 合身
[fɔːr; fər][juːz] . -
for **use** **.** **28**
为了 使用 . -

如此处理两三天，醋栗就可以食用了。28

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ænˈdʒelɪkə] .
To **preserve** **Angelica** **.**
到 保存 安吉莉卡 .

为了保护当归。

[teɪk] [ðə; ði][ænˈdʒelɪkə] [wen] [jʌŋ] , [splɪt][ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː] [θɪn] [strɪps] ,
Take **the** **angelica** **when** **young** **,** **split** **it** **into** **thin** **strips** **,**
拿 这 当归 什么时候 年轻的 , 分裂 它 进入 薄的 条状物 ,

取嫩的当归，切成细条，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['skɔːldɪd][ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] ['veri] ['tendər] , [strɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] ,
and **having** **scalded** **it** **till** **it** **becomes** **very** **tender** **,** **string** **it** **,**
和 拥有 烫伤 它 直到 它 变成 非常 投标 , 细绳 它 ,

用沸水烫至非常软嫩后，将其串起来。

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː][ðə; ði][prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ][pæn][ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] ;
put **it** **into** **the** **preserving** **pan** **and** **cover** **it** **with** **sugar** **;**
放 它 进入 这 保存 平底锅 和 覆盖 它 和 糖 ;

把它放入腌制盘中，并在上面撒上糖；

[ɪn] [ðɪs] [steɪt] [gɪv] [ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [wʌns][ə; eɪ][deɪ] , [fɔːr; fər] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [deɪz] ,
in **this** **state** **give** **it** **a** **gentle** **heat** **once** **a** **day** **,** **for** **four** **or** **five** **days** **,**
在 这 状态 给 它 一个 温和的 热 一次 一个 天 , 为了 四 或者 五 天 ,

在这种情况下，每天用温和的热源加热一次，持续四到五天。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pərˈsiːv] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌm] [kwaɪt] [griːn] , [dreɪn] [ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː]
and **when** **you** **perceive** **it** **become** **quite** **green** **,** **drain** **it** **and** **add**
和 什么时候 你 感知 它 变得 相当 绿色的 , 流走 它 和 添加
[sʌm; səm] [mɔːr] ['ʃʊgər] :
some **more** **sugar** **:**
一些 更多的 糖 :

当汤汁变得很绿的时候，沥干水分，再加一些糖：

['hævɪŋ] [bɔɪld] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] ['roʊpi] , [pʊt][ɪn][jʊr; jər][ænˈdʒelɪkə][ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ ˈtiː][ʌp]
having **boiled** **it** **till** **it** **becomes** **ropy** **,** **put** **in** **your** **angelica** **and** **boil** **it** **up**
拥有 煮沸 它 直到 它 变成 绳状的 , 放 在 你的 当归 和 熬 它 向上
[wel] ;
well **;**
出色地 ;

将水煮至浓稠呈绳状后，放入当归，继续煮至浓稠。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ ˈtiː][baɪ] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz][leɪn][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [əˈbaʊt] [faɪv] [wiːks] ,
then **put** **it** **by** **,** **and** **when** **it** **has** **lain** **in** **the** **syrup** **about** **five** **weeks** **,**
然后 放 它 经过 , 和 什么时候 它 有 莱恩 在 这 糖浆 关于 五 周 ,

然后把它放在一边，让它在糖浆里浸泡大约五周后，

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi][fɪt][tuː; tə][kænd] .
it **will** **be** **fit** **to** **cand** **.**
它 将要 是 合身 到 坎德 .

它将适合坦诚相待。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] , [ɔːr] [piːtʃ] [tʃɪps] .
To **preserve** **Apricot** **,** **or** **Peach** **Chips** **.**
到 保存 杏 , 或者 桃 薯片 .

保存杏子或桃子片。

[per] [ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt]['ɪntuː] [tʃɪps] [ʌv; əv][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['ʃɪlɪŋ] :

Pare	**the**	**rind**	**of**	**the**	**fruit**	**into**	**chips**	**of**	**the**	**size**	**of**	**a**	**shilling**	**:**
削减	这	果皮	的	这	水果	进入	芯片	的	这	尺寸	的	一个	先令	:

将水果皮削成一枚先令硬币大小的薄片：

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [tʃɪps] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

to	**every**	**pound**	**of**	**chips**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**,**
到	每一个	磅	的	芯片	,	允许	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

每磅薯片，就要加入一磅半的糖。

[ɪn] [wɪtʃ] [bɔɪl][ðə; ði] [tʃɪps] ; [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ,

in	**which**	**boil**	**the**	**chips**	**;**	**and**	**having**	**set**	**them**	**by**	**for**	**two**	**days**	**,**
在	哪个	熬	这	芯片	;	和	拥有	放	他们	经过	为了	二	天	,

将木薯放入沸水中煮沸；然后放置两天后，

[dreɪn][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['sɪrəp] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ;

drain	**them**	**from**	**the**	**syrup**	**,**	**and**	**boil**	**it**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**;**
流走	他们	从	这	糖浆	,	和	熬	它	到	这	程度	称为	吹	;

[ðen] [pʊt][ɪn] the29

then	**put**	**in**	**the29**
然后	放	在	the29

将它们从糖浆中沥出，煮至浓稠的程度；然后放入29

[tʃɪps] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [wel] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] ,

chips	**,**	**let**	**them**	**boil**	**well**	**,**	**and**	**having**	**set**	**them**	**by**	**for**	**a**	**week**	**,**
芯片	,	让	他们	熬	出色地	,	和	拥有	放	他们	经过	为了	一个	星期	,

把薯片煮熟，放凉一周。

[dreɪn][ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [sɪvz] ['ɪntuː][ðə; ði]

drain	**and**	**wash**	**them**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**put**	**them**	**in**	**sieves**	**into**	**the**
流走	和	洗	他们	在	寒冷的	水	,	和	放	他们	在	筛子	进入	这

[stɔːr] ,

store	**,**
店铺	,

沥干水分，用冷水冲洗干净，然后放入筛子中存放。

[fɜːrst] ['sɪftɪŋ] [sʌm; səm] ['ʃʊgər] [ɑːn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] [wel] .

first	**sifting**	**some**	**sugar**	**on**	**them**	**,**	**and**	**dry**	**them**	**well**	**.**
第一的	筛分	一些	糖	在	他们	,	和	干燥	他们	出色地	.

先在上面筛一些糖，然后晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [fɪgz] .

To	**preserve**	**Figs**	**.**
到	保存	无花果	.

为了保存无花果。

['hævɪŋ] [prɪkt] [jʊr; jər] [fɪgz] [θruː] [ænd; ənd] [θruː] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]

Having	**pricked**	**your**	**figs**	**through**	**and**	**through**	**,**	**put**	**them**	**into**	**the**
拥有	刺痛	你的	无花果	通过	和	通过	,	放	他们	进入	这

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] ,

preserving	**pan**	**,**
保存	平底锅	,

将无花果用叉子扎透，然后放入腌制盘中。

['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] .

cover	**them**	**with**	**sugar**	**,**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**boil**	**,**	**and**	**set**	**them**	**by**	**.**
覆盖	他们	和	糖	,	给	他们	一个	温和的	熬	,	和	放	他们	经过	.

用糖覆盖，小火煮沸，然后放在一旁。

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

The	**next**	**day**	**drain**	**them**	**,**	**and**	**having**	**boiled**	**the**	**syrup**	**,**
这	下一个	天	流走	他们	,	和	拥有	煮沸	这	糖浆	,

第二天将它们沥干，然后将糖浆煮沸，

[pʊt][ɪn][ðə; ði][fɪgz][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][tuː][deɪz]：[ðen][dreɪn][ðem; ðəm]，

put	in	the	figs	and	set	them	by	for	two	days	:	then	drain	them	,
放	在	这	无花果	和	放	他们	经过	为了	二	天	：	然后	流走	他们	，

把无花果放进去，静置两天；然后沥干水分。

[ˌeɪ diː 'diː][mɔːr]['ʃʊgər][tuː; tə][ðə; ði]['sɪrəp]，[ænd; ənd]['hævɪŋ][bɔɪld][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][haɪ][dɪ'griː]，

add	more	sugar	to	the	syrup	,	and	having	boiled	it	to	a	high	degree	,
添加	更多的	糖	到	这	糖浆	，	和	拥有	煮沸	它	到	一个	高的	程度	，

往糖浆里再加些糖，然后把它熬到很浓稠的程度，

[pʊt][ɪn][ðə; ði][fɪgz]，[ænd; ənd][let][ðə; ði][hoʊl][bɔɪl][ʌp][wel][tə'geðər]；

put	in	the	figs	,	and	let	the	whole	boil	up	well	together	;
放	在	这	无花果	，	和	让	这	所有的	熬	向上	出色地	一起	；

放入无花果，让所有食材一起煮沸；

[proʊ'siːd][ɪn][ðɪs]['mænər]['evri]['ʌðər][deɪ][fɔːr; fər][ə; eɪ][wiːk]，

proceed	in	this	manner	every	other	day	for	a	week	,
继续	在	这	方式	每一个	其他	天	为了	一个	星期	，

每隔一天按此方法进行一次，持续一周。

[baɪ][wɪtʃ][taɪm][ðə; ði]['ʃʊgər][wɪl][hæv; həv]['penətreɪtɪd]['ɪntuː][ðə; ði][fruːt]：[ðen][dreɪn][ðem; ðəm]，

by	which	time	the	sugar	will	have	penetrated	into	the	fruit	:	then	drain	them	,
经过	哪个	时间	这	糖	将要	有	渗透	进入	这	水果	：	然后	流走	他们	，

这时糖分应该已经渗入水果中了：然后沥干水分即可。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði]['sɪrəp][tɪl][ˌaɪ 'tiː][roʊps]，[ɔːr][hæŋz][ɪn][strɪŋz][frʌm; frəm][ðə; ði]['skɪmər]：

and	boil	the	syrup	till	it	ropes	,	or	hangs	in	strings	from	the	skimmer	:
和	熬	这	糖浆	直到	它	绳索	，	或者	悬挂	在	字符串	从	这	撇渣器	：

将糖浆煮至呈绳状，或从撇渣器上垂下成串的糖浆：

[pʊt][ɪn][ðə; ði][fɪgz]，[bɔɪl][wel][ʌp]，[skɪm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz]．-

put	in	the	figs	,	boil	well	up	,	skim	and	set	them	by	for	use	.	30
放	在	这	无花果	，	熬	出色地	向上	，	撇去	和	放	他们	经过	为了	使用	．	-

放入无花果，煮沸，撇去浮沫，备用。30

[tuː; tə][prɪ'zɜːrv][draɪd]['tʃeriːz]．

To	preserve	dried	Cherries	.
到	保存	干燥	樱桃	．

用于保存干樱桃。

[stoʊn][ðə; ði]['kentɪʃ]['tʃeriːz]，[ænd; ənd][pʊt][æz; əz][mʌtʃ]['ʃʊgər]['ɪntuː][ðə; ði]

Stone	the	Kentish	cherries	,	and	put	as	much	sugar	into	the
石头	这	肯特郡	樱桃	，	和	放	作为	很多	糖	进入	这

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn]，

preserving	pan	,
保存	平底锅	，

将肯特樱桃去核，并在果酱锅中放入尽可能多的糖。

[æz; əz][wɪl]['kʌvər][ðem; ðəm]：['hævɪŋ][bɔɪld][ðə; ði]['ʃʊgər][tɪl][ˌaɪ 'tiː][kræks]，[pʊt][ɪn][ðə; ði]['tʃeriːz]，

as	will	cover	them	:	having	boiled	the	sugar	till	it	cracks	,	put	in	the	cherries	,
作为	将要	覆盖	他们	：	拥有	煮沸	这	糖	直到	它	裂缝	，	放	在	这	樱桃	，

为了盖住它们：将糖煮至糖裂开后，放入樱桃，

[gɪv][ðem; ðəm][ə; eɪ][gʊd][bɔɪl]，[skɪm]，[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][ɪn][æn; ən]['ɜːrθn][pæn][tɪl]

give	them	a	good	boil	,	skim	,	and	set	them	by	in	an	earthen	pan	till
给	他们	一个	好的	熬	，	撇去	，	和	放	他们	经过	在	一个	土	平底锅	直到

[nekst][deɪ]：

next	day	:
下一个	天	：

将它们煮沸，撇去浮沫，然后放在陶锅里煮到第二天：

[ðen] [dreɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɑːn] [sɪvz] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt][stoʊv] , [ænd; ənd][tɜːrn][ðem; ðəm] ;
then drain , and put them on sieves in a hot stove , and turn them ;
然后 流走 , 和 放 他们 在 筛子 在 一个 热的 火炉 , 和 转动 他们 ;

然后沥干水分，放在热炉子上的筛子上，翻动它们；

[ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [θriː] [deɪz] ['draɪɪŋ] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ] , [wɪl] [kiːp] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['jɪrz] .
they will take three days drying , and when dry , will keep two or three years .
他们 将要 拿 三 天 烘干 , 和 什么时候 干燥 , 将要 保持 二 或者 三 年 .

它们需要三天时间晾干，晾干后可以保存两到三年。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] [hoʊl] .
To preserve Peaches whole .
到 保存 桃子 所有的 .

为了完整地保存桃子。

[teɪk] [ðə; ði] ['nuːˌɪŋtən] ['piːtʃɪz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][raɪp] , [skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['tendər] ,
Take the Newington peaches before they are ripe , scald them till they are tender ,
拿 这 纽因顿 桃子 前 他们 是 成熟 , 烫伤 他们 直到 他们 是 投标 ,

趁纽因顿桃子还没完全成熟，用热水烫一下，直到变软为止。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] , [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]
put them into as much sugar as will cover them , give them a gentle
放 他们 进入 作为 很多 糖 作为 将要 覆盖 他们 , 给 他们 一个 温和的
[bɔɪl] ,
boil ,
熬 ,

将它们放入足量的糖中，轻轻煮沸。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] [tɪl] [ðə; ði][nekst][deɪ] : [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['sɪrəp] ,
and set them by till the next day : then drain them from the syrup ,
和 放 他们 经过 直到 这 下一个 天 : 然后 流走 他们 从 这 糖浆 ,

放在那里等到第二天；然后将它们从糖浆中沥干。

[wɪtʃ] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld]
which having boiled with an additional quantity of sugar to the degree called
哪个 拥有 煮沸 和 一个 额外的 数量 的 糖 到 这 程度 称为
[bloʊn] ,
blown ,
吹 ,

将糖与一定量的糖一起煮沸，直至达到所谓的“沸腾”状态，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd]['æftər] ['sɪmərɪŋ] [set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen]
put in the peaches , and after simmering set them by for a week ; then
放 在 这 桃子 , 和 后 煨煮 放 他们 经过 为了 一个 星期 ; 然后
[dreɪn] the31
drain the31
流走 the31

放入桃子，炖煮后放置一周；然后沥干水分。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

['sɪrəp] [frʌm; frəm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['haɪər] [ðæn; ðən] [bɪ'fɔːr] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːtʃɪz]
syrup **from** **them** **,** **and** **boiling** **it** **higher** **than** **before** **,** **put** **in** **the** **peaches**
糖浆 从 他们 , 和 沸腾 它 更高 比 前 , 放 在 这 桃子
,
,
,

将桃子熬成糖浆，然后用比之前更高的温度煮沸，再放入桃子。

[ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl]['dʒentli] [tə'geðər] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] , [baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] ,
and **let** **all** **boil** **gently** **together** **for** **an** **hour** **,** **by** **which** **time** **,**
和 让 全部 熬 轻轻地 一起 为了 一个 小时 , 经过 哪个 时间 ,

将所有食材一起用小火慢煮一小时，到那时，

[ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ðə; ði] ['ʃʊgər] [hæz; həz] ['penətreɪtɪd] [ðə; ði][fruːt] ,
if **you** **find** **the** **sugar** **has** **penetrated** **the** **fruit** **,**
如果 你 寻找 这 糖 有 渗透 这 水果 ,

如果发现糖分已经渗入水果内部，

[juː; jʊ] [meɪ] [skɪm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .
you **may** **skim** **and** **set** **them** **by** **for** **use** **.**
你 可能 撇去 和 放 他们 经过 为了 使用 .

您可以浏览并保存以供使用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [paɪn]['æp(ə)l] [tʃɪps] .
To **preserve** **Pine** **Apple** **Chips** **.**
到 保存 松树 苹果 薯片 .

保存菠萝片。

['hævɪŋ] ['teɪkən][ɔːf][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][paɪn]['æp(ə)l] ; [kʌt][ˌaɪ 'tiː] [krɔːs] - [weɪz] ['ɪntuː] [θɪn]
Having **taken** **off** **the** **outside** **of** **the** **pine** **apple** **;** **cut** **it** **cross** **-** **ways** **into** **thin**
拥有 已采取 离开 这 外部 的 这 松树 苹果 ; 切 它 叉 - 方式 进入 薄的
['slaɪsɪz] ,
slices **,**
切片 ,

剥去菠萝外皮后，横切成薄片。

[wɪtʃ] [pʊt][ɪn] ['leər] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːrθn] [pæn] , ['sɪftɪŋ] ['ʃʊgər] ['oʊvər] [iːtʃ] ['leɪər] ,
which **put** **in** **layers** **into** **an** **earthen** **pan** **,** **sifting** **sugar** **over** **each** **layer** **,**
哪个 放 在 层 进入 一个 土 平底锅 , 筛分 糖 超过 每个 层 ,

将食材分层放入陶罐中，每层都筛上一层糖。

[let][ɔːl][stænd][fɔːr; fər][ə'baʊt][ten] [deɪz] , [ɪn] [wɪtʃ] [taɪm] , [ɪf] [meltid] ,
let **all** **stand** **for** **about** **ten** **days** **,** **in** **which** **time** **,** **if** **melted** **,**
让 全部 站立 为了 关于 十 天 , 在 哪个 时间 , 如果 融化 ,

让所有东西静置约十天，在此期间，如果融化，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː] [tə'geðər] ['ɪntuː][ə; eɪ][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ][pæn] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [twaɪs]
put **it** **together** **into** **a** **preserving** **pan** **,** **and** **boil** **it** **up** **twice**
放 它 一起 进入 一个 保存 平底锅 , 和 熬 它 向上 两次
[ə; eɪ] [deɪ] [fɔːr; fər] [θriː] [deɪz] ,
a **day** **for** **three** **days** **,**
一个 天 为了 三 天 ,

将所有食材放入腌制锅中，每天煮沸两次，连续煮三天。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər]['draɪɪŋ] .
and **set** **them** **by** **for** **drying** **.**
和 放 他们 经过 为了 烘干 .

放在一旁晾干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [paɪn] ['æplz] [hoʊl] .
To **preserve** **Pine** **Apples** **whole** **.**
到 保存 松树 苹果 所有的 .

为了完整地保存菠萝。

[teɪk] [ðə; ði][paɪn]['æp(ə)l][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [raɪp] , [let][ðə; ði][tɑːp] [rɪ'meɪn] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] .
Take **the** **pine** **apple** **just** **before** **it** **becomes** **ripe** **,** **let** **the** **top** **remain** **on** **it** **.**
拿 这 松树 苹果 只是 前 它 变成 成熟 , 让 这 顶部 保持 在 它 .

菠萝快要成熟时摘下来，保留顶部。

['hævɪŋ] ['pɜːrfəˌretɪd] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pennaɪf] , [skɔːld][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [soʊ]['tendər] ,
Having **perforated** **it** **with** **a** **penknife** **,** **scald** **it** **till** **it** **becomes** **so** **tender** **,**
拥有 穿孔的 它 和 一个 小刀 , 烫伤 它 直到 它 变成 所以 投标 ,

用小刀在上面戳几个孔，然后用热水烫一下，直到它变得非常软嫩。

[ðæt] [ə; eɪ] [strɔː] [meɪ] [biː; bi] [θrʌst] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
that **a** **straw** **may** **be** **thrust** **through** **it** **.**
那 一个 稻草 可能 是 推力 通过 它 .

可以把吸管插进去。

Let32
Let32
Let32

令32

[ˌaɪ 'tiː] [ðen] [rɪ'meɪn] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd][ɪn] [ðæt] [steɪt] [biː; bi][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][dʒɑːr]
it **then** **remain** **in** **cold** **water** **two** **hours** **,** **and** **in** **that** **state** **be** **put** **into** **a** **jar**
,
,
,

然后将其浸泡在冷水中两个小时，再以这种状态放入罐子中。

[wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [struːd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [smuːð] , [ænd; ənd]
with **sugar** **strewed** **over** **it** **,** **boiled** **to** **the** **degree** **called** **smooth** **,** **and**
和 糖 散落的 超过 它 , 煮沸 到 这 程度 称为 光滑的 , 和
['kʌvərd] [kloʊz] [daʊn] :
covered **close** **down** **:**
涵盖 关闭 向下 :

撒上糖，煮至顺滑，盖上盖子焖熟:

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd][ɪn] [ðɪs] ['mænər] [proʊ'siːd]
the **next** **day** **drain** **the** **syrup** **and** **boil** **it** **up** **,** **and** **in** **this** **manner** **proceed**
这 下一个 天 流走 这 糖浆 和 熬 它 向上 , 和 在 这 方式 继续
['evri] [deɪ] ,
every **day** **,**
每一个 天 ,

第二天将糖浆沥干并煮沸，每天如此重复。

[tɪl] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz][ɪk'stræktɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][paɪn] .
till **the** **water** **is** **extracted** **from** **the** **pine** **.**
直到 这 水 是 提取 从 这 松树 .

直到松树中的水分被抽干。

[æz; əz][ðə; ði] ['sɪrəp] [baɪ] [ðæt] [miːnz] [wɪl] [biː; bi] ['rendərd] [θɪn] ,
As **the** **syrup** **by** **that** **means** **will** **be** **rendered** **thin** **,**
作为 这 糖浆 经过 那 方法 将要 是 渲染 薄的 ,

这样一来，糖浆就会变得稀薄。

[juː; jʊ] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'griː] ,

you	will	add	more	sugar	and	boil	it	up	to	a	high	degree	,
你	将要	添加	更多的	糖	和	熬	它	向上	到	一个	高的	程度	,

你会加入更多糖，并将其煮至高温。

[ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [paɪn] [baɪ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['fɔːrtnaɪt] , [wen] [ɪf] [juː; jʊ] [pər'siːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪz] [θɪk]

and	set	the	pine	by	for	a	fortnight	,	when	if	you	perceive	the	syrup	is	thick
和	放	这	松树	经过	为了	一个	两星期	,	什么时候	如果	你	感知	这	糖浆	是	厚的

,

,

,

将松树放在一旁两周，当糖浆变得浓稠时，

[juː; jʊ] [meɪ] [dɪ'pend] [ə'pɑːn] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [paɪn] [ɪz] ['prɑːpərli] [prɪ'zɜːrv] ,

you	may	depend	upon	it	the	pine	is	properly	preserved	,
你	可能	依赖	之上	它	这	松树	是	适当地	保存完好	,

您可以放心，松木会得到妥善保存。

[ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [meɪ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ʌv; əv] [ðæt] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['klærifaid]

and	therefore	may	take	it	out	of	that	syrup	and	put	it	into	a	clarified
和	所以	可能	拿	它	出去	的	那	糖浆	和	放	它	进入	一个	澄清

['sɪrəp] [ɪn] [ə; eɪ] [glæs] ,

syrup	in	a	glass	,
糖浆	在	一个	玻璃	,

因此可以将其从糖浆中取出，放入盛有澄清糖浆的玻璃杯中。

[ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [gʊd] ['sev(ə)n] ['jɪrz] , [ɪf] [ˌʌnə'fektɪd] [baɪ] [dæmp] [ɔːr] [wet] .

in	which	it	will	keep	good	seven	years	,	if	unaffected	by	damp	or	wet	.
在	哪个	它	将要	保持	好的	七	年	,	如果	不受影响	经过	潮湿	或者	湿的	.

如果不受潮湿或水的影响，它可以保存七年。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['mɛdlərz] .

To	preserve	Medlars	.
到	保存	枇杷	.

保存枇杷。

['hævɪŋ] ['skɔːldɪd] [ðə; ði] [fruːt] [tɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [ɑːr; ər] ['iːzəli] ['teɪkən] [ɔːf] ; [stoʊn] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ðə; ði]

Having	scalded	the	fruit	till	the	skins	are	easily	taken	off	;	stone	them	at	the
拥有	烫伤	这	水果	直到	这	皮肤	是	容易地	已采取	离开	;	石头	他们	在	这

[hed] ,

head	,
头	,

将水果用热水烫至果皮容易剥掉；去掉果核。

['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , [gɪv] them33

cover	them	with	sugar	,	give	them33
覆盖	他们	和	糖	,	给	them33

用糖把它们盖住，给它们33

[ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,

a	gentle	boil	,	and	let	them	stand	for	two	days	:	then	drain	them	,
一个	温和的	熬	,	和	让	他们	站立	为了	二	天	:	然后	流走	他们	,

小火煮沸，静置两天，然后沥干水分。

[ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['roʊpi] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['mɛdlərz] , [let] [ɔːl] [bɔɪl] [ʌp]

and	boiling	the	syrup	till	it	becomes	ropy	,	put	in	the	medlars	,	let	all	boil	up
和	沸腾	这	糖浆	直到	它	变成	绳状的	,	放	在	这	枇杷	,	让	全部	熬	向上

['dʒentli] ,

gently	,
轻轻地	,

将糖浆煮至浓稠呈拉丝状，放入枇杷，小火慢煮至沸腾。

[ænd; ənd][set][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .
and **set** **by** **for** **use** **.**
和 放 经过 为了 使用 .

并设定使用。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [perz] .
To **preserve** **Pears** **.**
到 保存 梨 .

保存梨子。

[prɪk] [ðə; ði] [perz] [θruː] [ɪn][sɪks]['pleɪsɪz] , [skɔːld][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['tendər] ,
Prick **the** **pears** **through** **in** **six** **places** **,** **scald** **them** **till** **they** **are** **tender** **,**
刺 这 梨 通过 在 六 地方 , 烫伤 他们 直到 他们 是 投标 ,

用叉子在梨上扎六个孔，然后用热水烫至变软。

[kʌt][ðə; ði][raɪnd] ['smuːðli] [ɔːf] ,
cut **the** **rind** **smoothly** **off** **,**
切 这 果皮 顺利 离开 ,

将果皮平滑地切掉。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['æləm][ɪn][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ,
put **them** **into** **cold** **water** **with** **some** **allum** **in** **it** **to** **keep** **them** **white** **,**
放 他们 进入 寒冷的 水 和 一些 明矾 在 它 到 保持 他们 白色的 ,

将它们放入加了明矾的冷水中，以保持其洁白。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [rɪ'meɪnd] [ɪn] [ðæt] [steɪt] [θriː] ['aʊərz] , [ʃɪft] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] ,
and **having** **remained** **in** **that** **state** **three** **hours** **,** **shift** **them** **into** **a** **thin** **sugar** **,**
和 拥有 剩余 在 那 状态 三 小时 , 转移 他们 进入 一个 薄的 糖 ,

保持这种状态三个小时后，将它们转移到稀糖层中。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] ['evri] [deɪ][fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] ;
and **give** **them** **a** **gentle** **heat** **every** **day** **for** **three** **or** **four** **days** **;**
和 给 他们 一个 温和的 热 每一个 天 为了 三 或者 四 天 ;

连续三四天，每天用温和的热源给它们保暖；

[ðen] [dreɪn][ðem; ðəm] ; [ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['ædɪd] [sʌm; səm]['ʃʊgər][tuː; tə][ðə; ði]['sɪrəp] ,
then **drain** **them** **;** **and** **having** **added** **some** **sugar** **to** **the** **syrup** **,**
然后 流走 他们 ; 和 拥有 额外 一些 糖 到 这 糖浆 ,

然后沥干水分；并在糖浆中加入一些糖，

[ænd; ənd] [bɔɪld] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [pɜːrld] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [perz] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl]
and **boiled** **it** **to** **the** **degree** **called** **pearled** **,** **put** **in** **the** **pears** **,** **and** **boil** **all**
和 煮沸 它 到 这 程度 称为 珍珠 , 放 在 这 梨 , 和 熬 全部
[ʌp] [tə'geðər] :
up **together** **:**
向上 一起 :

将它煮至珍珠状，放入梨，一起煮：

[proʊ'siːd][ɪn] [ðɪs] ['mænər] , [tɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'kʌmz] [θɪk] , [ðen] ['kʌlər] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]
proceed **in** **this** **manner** **,** **till** **the** **syrup** **becomes** **thick** **,** **then** **colour** **some** **of** **the**
继续 在 这 方式 , 直到 这 糖浆 变成 厚的 , 然后 颜色 一些 的 这
[perz] [red] ,
pears **red** **,**
梨 红色的 ,

按照这个方法继续操作，直到糖浆变得浓稠，然后将一些梨染成红色。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] .
and **set** **them** **by** **.**
和 放 他们 经过 .

并安排好它们。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [liːvz] .
To **preserve** **Green** **Leaves** **.**
到 保存 绿色的 树叶 .

为了保存绿叶。

[teɪk] [greɪp] [liːvz] , [ˈstrɔːberi] [liːvz] , [ɔːr] [ˈeni] [ˈʌðər] [liːvz] : [let] [ðem; ðəm] remain34
Take **grape** **leaves** **,** **strawberry** **leaves** **,** **or** **any** **other** **leaves** **:** **let** **them** **remain34**
拿 葡萄 树叶 , 草莓 树叶 , 或者 任何 其他 树叶 : 让 他们 remain34

取些葡萄叶、草莓叶或其他任何叶子：让它们留在那里34

[fɔːr] [ˈaʊərz] [ɪn] [koʊld] [sprɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː]
four **hours** **in** **cold** **spring** **water** **,** **then** **take** **them** **out** **and** **put** **them** **into**
四 小时 在 寒冷的 春天 水 , 然后 拿 他们 出去 和 放 他们 进入
[sʌm; səm] [ˈʃʊgər] ,
some **sugar** **,**
一些 糖 ,

将它们浸泡在冷泉水中四个小时，然后取出放入一些糖中。

[gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [ˈdʒent(ə)l] [bɔɪl] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɔːf] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [baɪ] [fɔːr; fər] [juːz] .
give **them** **a** **gentle** **boil** **,** **take** **them** **off** **,** **and** **set** **them** **by** **for** **use** **.**
给 他们 一个 温和的 熬 , 拿 他们 离开 , 和 放 他们 经过 为了 使用 .

轻轻煮沸后取出，放在一旁备用。

[en] . [biː] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [kənˈviːniənt] [fɔːr; fər] [ˈpʊtɪŋ] [ˈʌndər] [fruːt] [ɪn] [pleɪts] .
They **are** **convenient** **for** **putting** **under** **fruit** **in** **plates** **.**
他们 是 方便的 为了 推杆 在下面 水果 在 盘子 .

它们很适合放在盘子里的水果下面。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [griːn] [greɪps] .
To **preserve** **Green** **Grapes** **.**
到 保存 绿色的 葡萄 .

保存青葡萄。

[ˈhævɪŋ] [səˈlektɪd; sɪˈlektɪd] [ðə; ði] [ˈlɑːrdʒɪst] [ænd; ənd] [best] [greɪps] [bɪˈfɔːr] [raɪp] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [slɪt] [ɪn]
Having **selected** **the** **largest** **and** **best** **grapes** **before** **ripe** **,** **cut** **a** **small** **slit** **in**
拥有 已选 这 最大 和 最好的 葡萄 前 成熟 , 切 一个 小的 缝隙 在
[iːtʃ] ,
each **,**
每个 ,

挑选出成熟前个头最大、品质最好的葡萄，在每颗葡萄上切一个小口，

[ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] ; [ˈæftər] [rɪˈmeɪnɪŋ] [tuː] [deɪz] [ɪn] [ðə; ði] [ˈwɔːtər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈskɔːldɪd] [ɪn] ,
and **scald** **them** **;** **after** **remaining** **two** **days** **in** **the** **water** **they** **are** **scalded** **in** **,**
和 烫伤 他们 ; 后 其余的 二 天 在 这 水 他们 是 烫伤 在 ,

然后用热水烫伤它们；在烫伤用的水中浸泡两天后，

[dreɪn] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈʃʊgər] ; [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hiːt] [ˈoʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] [ˈfaɪər] ,
drain **,** **put** **them** **into** **a** **thin** **sugar** **;** **give** **them** **a** **heat** **over** **a** **slow** **fire** **,**
流走 , 放 他们 进入 一个 薄的 糖 ; 给 他们 一个 热 超过 一个 慢的 火 ,

沥干水分，放入薄薄的糖水中；用小火加热，

[ænd; ənd] [ðʌs] [proʊˈsiːd] [fɔːr; fər] [θriː] [deɪz] : [ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ˈædɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði]
and **thus** **proceed** **for** **three** **days** **:** **then** **drain** **them** **,** **and** **adding** **to** **the**
和 因此 继续 为了 三 天 : 然后 流走 他们 , 和 添加 到 这
[ˈsɪrəp] [sʌm; səm] [ˈʃʊgər] ,
syrup **some** **sugar** **,**
糖浆 一些 糖 ,

如此持续三天：然后沥干水分，并在糖浆中加入一些糖，

[bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst] [dɪ'griː] [ʌv; əv] [wʌt] [ɪz] [kɔːld] [bloʊn] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [greɪps] ,

boiled	**to**	**the**	**highest**	**degree**	**of**	**what**	**is**	**called**	**blown**	**,**	**put**	**in**	**the**	**grapes**	**,**
煮沸	到	这	最高	程度	的	什么	是	称为	吹	,	放	在	这	葡萄	,

将水煮至极度浓稠（即所谓的"爆浆"），然后放入葡萄。

[ænd; ənd][let][ɔːl][bɔɪl][ʌp] [tə'geðər] ; [skɪm] [wel] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] . -

and	**let**	**all**	**boil**	**up**	**together**	**;**	**skim**	**well**	**,**	**and**	**set**	**them**	**by**	**for**	**use**	**.**	**35**
和	让	全部	熬	向上	一起	;	撇去	出色地	,	和	放	他们	经过	为了	使用	.	-

让所有东西一起煮沸；撇去浮沫，备用。35

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [waɪn] ['saʊər] [plʌmz] .

To	**preserve**	**Wine**	**Sour**	**Plums**	**.**
到	保存	葡萄酒	酸的	李子	.

保存葡萄酒酸梅。

[ðiːz] [plʌmz] [ɑːr; ər][ðə; ði][best] ['spiːʃiːz] [fɔːr; fər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, pri:'zɝːvɪŋ] , [ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv]

These	**plums**	**are**	**the**	**best**	**species**	**for**	**preserving**	**,**	**on**	**account**	**of**
这些	李子	是	这	最好的	物种	为了	保存	,	在	帐户	的

[ðer; ðər] ['tɑːrtnəs] ,

their	**tartness**	**,**
他们的	锋利	,

这些李子因为味道酸甜，所以最适合做成果酱。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] ['dæməsin] ,

and	**should**	**be**	**treated**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**damascenes**	**,**
和	应该	是	治疗	在	这	相同的	方式	作为	大马士革	,

应该像对待大马士革石一样对待它们。

['oʊnli] [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][frʌm; frəm][ðer; ðər][saɪz][ə; eɪ][lɔːŋgər] [taɪm] [ɪn][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

only	**they**	**will**	**require**	**from**	**their**	**size**	**a**	**longer**	**time**	**in**	**preparation**	**.**
仅有的	他们	将要	要求	从	他们的	尺寸	一个	更长	时间	在	准备	.

只是由于体积较大，它们需要更长的准备时间。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [griːn] ['laimiːz] .

To	**preserve**	**Green**	**Limes**	**.**
到	保存	绿色的	青柠	.

保存青柠。

['hævɪŋ] ['skɔːldɪd][ðə; ði]['laimiːz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['tendər] , [ænd; ənd]['teɪkən][aʊt][ðə; ði] ['kɔrz] ,

Having	**scalded**	**the**	**limes**	**till**	**they**	**are**	**tender**	**,**	**and**	**taken**	**out**	**the**	**cores**	**,**
拥有	烫伤	这	青柠	直到	他们	是	投标	,	和	已采取	出去	这	核心	,

将酸橙用沸水烫至软烂，取出果核后，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] :

put	**them**	**into**	**a**	**thin**	**sugar**	**,**	**and**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**boil**	**:**
放	他们	进入	一个	薄的	糖	,	和	给	他们	一个	温和的	熬	:

将它们放入薄薄的糖浆中，小火煮沸：

[ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ][ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['dʒent(ə)l] [hiːt] [θriː] [taɪmz][fɔːr; fər] [θriː]

then	**set**	**them**	**by**	**and**	**give**	**them**	**a**	**gentle**	**heat**	**three**	**times**	**for**	**three**
然后	放	他们	经过	和	给	他们	一个	温和的	热	三	时代	为了	三

[deɪz] ,

days	**,**
天	,

然后将它们放在一边，用温和的火加热三次，连续三天。

[baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] [ðeɪ] [wɪl] [bɪ'kʌm] [æz; əz] [griːn] [æz; əz] [græs] :

by	**which**	**time**	**they**	**will**	**become**	**as**	**green**	**as**	**grass**	**:**
经过	哪个	时间	他们	将要	变得	作为	绿色的	作为	草	:

到那时，它们就会变得像草一样绿：

['hævɪŋ] [bɔɪld] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] ['roʊpi] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['laimiːz] , [bɔɪl] [ʌp] [ɔːl] [tə'geðər] ,

having	boiled	the	syrup	till	it	become	ropy	,	put	in	the	limes	,	boil	up	all	together	,
拥有	煮沸	这	糖浆	直到	它	变得	绳状的	,	放	在	这	青柠	,	熬	向上全部		一起	,

将糖浆煮至浓稠呈拉丝状后，放入青柠，一起煮沸。

[ænd; ənd][ðə; ði][fruːt] [wɪl] [biː; bi][fɪt][fɔːr; fər][juːz] .

and	the	fruit	will	be	fit	for	use	.
和	这	水果	将要	是	合身	为了	使用	.

这些果实将适于食用。

[en] . [biː] . [griːn] ['wɔːlnʌts] , [ɔːr]['dʒɜːrkɪn] , [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz]['laimiːz]

N	.	B	.	Green	walnuts	,	or	jerkins	,	may	be	treated	in	the	same	manner	as	limes
N	.	B	.	绿色的	核桃	,	或者	紧身胸衣	,	可能	是	治疗	在	这	相同的	方式	作为	青柠

;

;

;

注意：青核桃（或称小核桃）的处理方法与青柠相同；

[ænd; ənd] [kwɪns] [ɪn] [hævz] [ænd; ənd]['kwɔːrtərz] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [perz] ; [æz; əz]

and	quinces	in	halves	and	quarters	,	in	the	same	manner	as	pears	;	as
和	榲桲	在	一半	和	四分之一	,	在	这	相同的	方式	作为	梨	;	作为

[ðer; ðər] are36

there	are36
那里	are36

榲桲也切成两半或四分之一，就像梨一样；因为有36

['sevrəl] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] [plʌmz] , [ænd; ənd] [perz] , [ðæt] [wɪl] [nɑːt] [prɪ'zɜːrv] , [wiː; wi] [ˌrekə'mend] [ðə; ði]

several	species	of	plums	,	and	pears	,	that	will	not	preserve	,	we	recommend	the
一些	物种	的	李子	,	和	梨	,	那	将要	不是	保存	,	我们	推荐	这

['fɑːloʊɪŋ] [ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments] :

following	experiments	:
下列的	实验	:

对于几种不适合保存的李子和梨，我们建议进行以下实验：

[pʊt][ə; eɪ] [fjuː] [plʌmz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærifaid] ['ʃʊgər] ,

put	a	few	plums	into	a	little	clarified	sugar	,
放	一个	很少	李子	进入	一个	小的	澄清	糖	,

将几颗李子放入少许澄清的糖中，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [hiːt] ['oʊvər][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪər] :

and	give	them	a	heat	over	a	gentle	fire	:
和	给	他们	一个	热	超过	一个	温和的	火	:

用小火加热：

[ɪf] [ðeɪ] [siːm] [tuː; tə] [melt] [ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [prɪ'zɜːrv] ,

if	they	seem	to	melt	in	the	sugar	they	will	not	preserve	,
如果	他们	似乎	到	熔化	在	这	糖	他们	将要	不是	保存	,

如果它们在糖里看起来好像融化了，那就无法保存。

[ɪf] [ðeɪ] [rɪ'meɪn] [fɜːrm] [ðeɪ] ['sɜːrt(ə)nli] [wɪl] , [prə'vaɪdɪd][juː; jʊ] [əd'hɪr] [tuː; tə][ðə; ði] [ruːlz] [leɪd] [daʊn] .

if	they	remain	firm	they	certainly	will	,	provided	you	adhere	to	the	rules	laid	down	.
如果	他们	保持	公司	他们	当然	将要	,	假如	你	粘着	到	这	规则	铺设	向下	.

如果他们态度坚决，只要你遵守既定规则，他们肯定会这么做。

[pɑːrt] [ˌaɪ'aɪ'aɪ] .

PART	III	.
部分	三、	.

第三部分

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['mɑːrməleɪd] , [dʒæmz] , [peɪsts] , & [siː] .

METHODS	OF	MAKING	MARMALADES	,	JAMS	,	PASTES	,	&	c	.
方法	的	制作	果酱	,	果酱	,	糊状物	,	&	c	.

制作果酱、果泥、果酱等的方法

['ræzˌbɛri] [dʒæm] .
Rasberry **Jam** **.**
覆盆子 果酱 .

覆盆子果酱。

[rʌb] [jʊr; jər] [ræsbɛriːz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] :
Rub **your** **rasberries** **through** **a** **sieve** **to** **a** **pulp** **:**
擦 你的 覆盆子 通过 一个 筛 到 一个 纸浆 :

将覆盆子用筛子碾成浆:

[ðen] ['meʒər] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt]['leɪdl] ([wɪtʃ] [ɪz][ɪg'zæktli][ə; eɪ] [paʊnd]) ['ɪntuː][jʊr; jər]
then **measure** **it** **with** **a** **pint** **ladle** **(** **which** **is** **exactly** **a** **pound** **)** **into** **your**
然后 措施 它 和 一个 品脱 勺子 (哪个 是 确切地 一个 磅) 进入 你的
[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] :
preserving **pan** **:**
保存 平底锅 :

然后用品脱勺（正好是一磅）将其舀入你的保鲜锅中:

[bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ðiː][taɪm][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] : -
boil **it** **well** **,** **and** **stir** **it** **all** **the** **time** **to** **keep** **it** **from** **burning** **:** **37**
熬 它 出色地 , 和 搅拌 它 全部 这 时间 到 保持 它 从 燃烧 : -

煮沸后要不停搅拌，以免烧焦：37

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;
to **a** **pound** **of** **pulp** **,** **allow** **three** **quarters** **of** **sugar** **;**
到 一个 磅 的 纸浆 , 允许 三 四分之一 的 糖 ;

每磅果肉，加入四分之三的糖;

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['tɑːlərəbli] [stɪf] , [pʊt][ɪn][ðə; ðiː]['ʃʊgər] ['sɪftɪd] [faɪn] ,
when **it** **has** **boiled** **till** **it** **becomes** **tolerably** **stiff** **,** **put** **in** **the** **sugar** **sifted** **fine** **,**
什么时候 它 有 煮沸 直到 它 变成 勉强可以接受僵硬的 , 放 在 这 糖 筛过的 美好的 ,

当汤汁煮至浓稠度尚可接受时，加入过筛的细砂糖。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] : [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɔts] .
and **boil** **it** **up** **well** **for** **half** **an** **hour** **:** **then** **put** **it** **into** **pots** **.**
和 熬 它 向上出色地 为了 一半 一个 小时 : 然后 放 它 进入 锅 .

煮沸半小时，然后装入锅中。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒæm] .
Apricot **Jam** **.**
杏 果酱 .

杏子果酱。

[bɔɪl][jʊr; jər]['eɪprɪkɒts][tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] , [ðen] [rʌb][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] : [tuː; tə][ə; eɪ][paʊnd]
Boil **your** **apricots** **to** **a** **pulp** **,** **then** **rub** **it** **through** **a** **sieve** **:** **to** **a** **pound**
熬 你的 杏子 到 一个 纸浆 , 然后 擦 它 通过 一个 筛 : 到 一个 磅
[ʌv; əv] [pʌlp] ,
of **pulp** **,**
的 纸浆 ,

将杏子煮成泥，然后用筛子过滤：得到一磅杏泥，

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bɪtər] ['ɑːməndz] ['paʊndɪd] [faɪn] :
allow **a** **pound** **of** **sugar** **and** **two** **ounces** **of** **bitter** **almonds** **pounded** **fine** **:**
允许 一个 磅 的 糖 和 二 盎司 的 苦的 杏仁 猛击 美好的 :

允许加入一磅糖和两盎司磨碎的苦杏仁:

[draɪ][ðə; ðiː] [pʌlp] [wel] ['oʊvər][ðə; ðiː]['faɪər] : [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðiː]['ʃʊgər][ænd; ənd]['ɑːməndz] :
dry **the** **pulp** **well** **over** **the** **fire** **:** **then** **put** **in** **the** **sugar** **and** **almonds** **:**
干燥 这 纸浆 出色地 超过 这 火 : 然后 放 在 这 糖 和 杏仁 :

将果肉在火上彻底烘干，然后放入糖和杏仁。

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] [fɔːr; fər] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ˈaʊər] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [fɔːr; fər] [juːz] .

boil	**all**	**together**	**for**	**about**	**an**	**hour**	**,**	**and**	**then**	**it**	**will**	**be**	**fit**	**for**	**use**	**.**
熬	全部	一起	为了	关于	一个	小时	,	和	然后	它	将要	是	合身	为了	使用	.

将所有材料一起煮沸约一小时，即可使用。

[piːtʃ] [dʒæm] .

Peach	**Jam**	**.**
桃	果酱	.

桃子果酱。

[proʊˈsiːd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz] [əˈbʌv] ,

Proceed	**with**	**this**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**above**	**,**
继续	和	这	在	这	相同的	方式	作为	多于	,

按照上述步骤进行操作。

[bʌt; bət] [əˈlaʊ] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈkwɔːrtər] [ʌv; əv] [ˈklærifaid] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]

but	**allow**	**one**	**pound**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**clarified**	**sugar**	**to**	**a**	**pound**	**of**
但	允许	一	磅	和	一个	四分之一	的	澄清	糖	到	一个	磅	的

[pʌlp] .

pulp	**.**
纸浆	.

但允许每磅果肉配一磅四分之一的澄清糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪˈgriː] [kɔːld] [bloʊn] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] ,

Boil	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至焦糖化程度，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [dʒʌst] [drɑːps] [ɔːf] [ðə; ði] [ˈskɪmər] . -

and	**boil**	**it**	**till**	**it**	**just**	**drops**	**off**	**the**	**skimmer**	**.**	**38**
和	熬	它	直到	它	只是	滴	离开	这	撇渣器	.	-

煮至水刚好从撇沫器上滴落为止。38

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈkerf(ə)l] [tuː; tə] [kiːp] [ˈstɜːrɪŋ] [ðɪs] , [ænd; ənd] [ɔːl] [ˈʌðər] [dʒæmz] , [waɪl]

N	**.**	**B**	**.**	**You**	**should**	**be**	**careful**	**to**	**keep**	**stirring**	**this**	**,**	**and**	**all**	**other**	**jams**	**,**	**while**
N	.	B	.	你	应该	是	小心	到	保持	搅拌	这	,	和	全部	其他	果酱	,	尽管

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈbɔɪlɪŋ] .

they	**are**	**boiling**	**.**
他们	是	沸腾	.

注意：煮沸过程中，务必不断搅拌这种果酱以及所有其他果酱。

[paɪn] [ˈæp(ə)l] [dʒæm] .

Pine	**Apple**	**Jam**	**.**
松树	苹果	果酱	.

菠萝果酱。

[kʌt] [jʊr; jər] [paɪn] [ˈæp(ə)l] [ˈɪntuː] [ˈslaɪsɪz] : [ˈkʌvər] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð; wɪθ] [ˈpaʊdər] [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː]

Cut	**your**	**pine**	**apple**	**into**	**slices**	**:**	**cover**	**it**	**with**	**powder**	**sugar**	**,**	**and**	**let**	**it**
切	你的	松树	苹果	进入	切片	:	覆盖	它	和	粉末	糖	,	和	让	它

[stænd] [ə; eɪ] [ˈfɔːrtnaɪt] ;

stand	**a**	**fortnight**	**;**
站立	一个	两星期	;

将菠萝切成片，撒上糖粉，放置两周；

[ðen] [ˈpaʊndɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɔːrtər] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [faɪn] , [pʌlp] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;

then	**pounding**	**it**	**in**	**a**	**mortar**	**till**	**it**	**is**	**fine**	**,**	**pulp**	**it**	**through**	**a**	**sieve**	**;**
然后	猛击	它	在	一个	砂浆	直到	它	是	美好的	,	纸浆	它	通过	一个	筛	;

然后将其在研钵中捣碎至细粉，再用筛子过筛成浆；

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [əˈlaʊ] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˈklærifaid] [ˈʃʊgər] ,

to	**a**	**pound**	**of**	**pulp**	**,**	**allow**	**half**	**a**	**pound**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一半	一个	磅	的	澄清	糖	,

每磅果肉，配半磅澄清糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tu:; tə] [ðə; ði] [dɪ'gri:] [kɔ:ld] [bloʊn] ,

boil	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,

将糖煮至沸腾状态，即所谓的"爆糖"状态。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [pi:tʃ] [dʒæm] .

and	**finish**	**it**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**peach**	**jam**	**.**
和	结束	它	在	这	相同的	方式	作为	桃	果酱	.

最后用与桃子果酱相同的方法完成。

['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] [dʒæm] .

Barberry	**Jam**	**.**
小檗碱	果酱	.

小檗果酱。

[pʊt] [jʊr; jər] ['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] ['θɜ:rəli] [hɑ:t] , [ðen] [pæs]

Put	**your**	**barberries**	**into**	**the**	**oven**	**till**	**they**	**become**	**thoroughly**	**hot**	**,**	**then**	**pass**
放	你的	小檗果	进入	这	烤箱	直到	他们	变得	彻底	热的	,	然后	经过

[ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .

them	**through**	**a**	**sieve**	**.**
他们	通过	一个	筛	.

将小檗果放入烤箱烤至完全热透，然后用筛子过筛。

[tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['sɪftɪd] [faɪn] .

To	**a**	**pound**	**of**	**pulp**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**quarter**	**of**	**sugar**	**sifted**	**fine**	**.**
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	糖	筛过的	美好的	.

每磅果肉配一磅四分之一的细砂糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pʌlp] [tɪl] [wʌn] [hæf] [ɪz] [kən'sʊmd] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

Boil	**the**	**pulp**	**till**	**one**	**half**	**is**	**consumed**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**sugar**	**,**
熬	这	纸浆	直到	一	一半	是	消耗	,	然后	放	在	这	糖	,

将果肉煮至一半左右，然后加入糖。

[mɪks] [ˌaɪ 'ti:] [wel] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [pɔts] . -

mix	**it**	**well**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**pots**	**.**	**39**
混合	它	出色地	,	和	放	它	进入	锅	.	-

充分搅拌后，装入锅中。39

['kɜ:rənt] [dʒæm] .

Currant	**Jam**	**.**
黑醋栗	果酱	.

葡萄干果酱。

[teɪk] [ðə; ði] ['kɜ:rənt] [pʌlp] [wen] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [streɪnd] [ðə; ði] ['lɪkər] [frʌm; frəm] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:r; fər] ['dʒeli] .

Take	**the**	**currant**	**pulp**	**when**	**you**	**have**	**strained**	**the**	**liquor**	**from**	**it**	**for**	**jelly**	**.**
拿	这	黑醋栗	纸浆	什么时候	你	有	紧张	这	酒	从	它	为了	果冻	.

将榨汁后的醋栗果肉取出，用于制作果冻。

[tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] .

To	**a**	**pound**	**of**	**pulp**	**,**	**allow**	**a**	**pound**	**of**	**sifted**	**sugar**	**.**
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	的	筛过的	糖	.

每磅果肉配一磅过筛的糖。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pʌlp] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

Boil	**the**	**pulp**	**well**	**;**	**then**	**put**	**in**	**the**	**sugar**	**,**
熬	这	纸浆	出色地	;	然后	放	在	这	糖	,

将果肉充分煮沸；然后加入糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:l] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [fɪt] [fɔ:r; fər] [ju:z] .

and	**boil**	**it**	**all**	**for**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**,**	**and**	**it**	**will**	**be**	**fit**	**for**	**use**	**.**
和	熬	它	全部	为了	关于	一半	一个	小时	,	和	它	将要	是	合身	为了	使用	.

将所有食材煮沸约半小时，即可使用。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði] ['kwɪkər] [jʊr; jər]['faɪər][ɪz][fɔːr; fər][ɔːl] [red] [fruːt] , [ðə; ði] ['betər] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði] ['kʌlər] .

The	quicker	your	fire	is	for	all	red	fruit	,	the	better	will	be	the	colour	.
这	更快	你的	火	是	为了	全部	红色的	水果	,	这	更好的	将要	是	这	颜色	.

红色水果烤制速度越快，颜色就越好。

[kwɪns] ['mɑːrməleɪd] .

Quince	Marmalade	.
榲	果酱	.

榲桲果酱。

[per] [jʊr; jər] [kwɪns] [ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm] : [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] , [ænd; ənd] [pʌlp]

Pare	your	quinces	and	cover	them	:	then	boil	them	till	tender	,	and	pulp
削减	你的	榲桲	和	覆盖	他们	:	然后	熬	他们	直到	投标	,	和	纸浆

[ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

them	through	a	sieve	,
他们	通过	一个	筛	,

将榲桲去皮，盖好，煮至软烂，然后用筛子将其捣成泥。

[wɪð; wɪθ][hæf][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['æplz] [bɔɪld] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

with	half	the	quantity	of	apples	boiled	in	the	same	manner	.
和	一半	这	数量	的	苹果	煮沸	在	这	相同的	方式	.

将一半量的苹果用同样的方法煮熟。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] :

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	and	a	quarter	of	clarified	sugar	:
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	澄清	糖	:

每磅果肉配一磅四分之一的澄清糖：

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [drˈgriː] [kɔːld] [bloʊn] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [pʌlp] ,

boil	the	sugar	to	the	degree	called	blown	,	then	put	in	the	pulp	,
熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至焦糖化程度，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][fɔːr; fər][ə'baʊt][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɔts] .

and	boil	it	all	for	about	half	an	hour	,	then	put	it	into	pots	.
和	熬	它	全部	为了	关于	一半	一个	小时	,	然后	放	它	进入	锅	.

将所有食材煮沸约半小时，然后装入锅中。

[kwɪns] [peɪst] .

Quince	Paste	.
榲	粘贴	.

榲桲酱。

[ðə; ði] [pʌlp] ['biːɪŋ] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] ['mænər] [ə'bʌv,menʃənd] ; [ə'laʊ] [ə; eɪ] pound40

The	pulp	being	prepared	in	the	manner	abovementioned	;	allow	a	pound40
这	纸浆	存在	准备	在	这	方式	上述	;	允许	一个	pound40

将纸浆按上述方法制备后，允许有40英镑。

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] : [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [pʌlp] ,

of	sugar	and	boil	it	till	it	cracks	:	then	put	in	the	pulp	,
的	糖	和	熬	它	直到	它	裂缝	:	然后	放	在	这	纸浆	,

加入糖，煮至糖裂开；然后放入果肉，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [bɔɪld] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɔts] ,

and	having	boiled	it	for	a	quarter	of	an	hour	,	put	it	in	pots	,
和	拥有	煮沸	它	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	,	放	它	在	锅	,

煮沸十五分钟后，将其装入锅中。

['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv] , [ænd; ənd][ɪn][ə'baʊt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz][juː; jʊ] [meɪ] [tɜːrn][ðem; ðəm][aʊt] ;

into	the	stove	,	and	in	about	three	or	four	hours	you	may	turn	them	out	;
进入	这	火炉	,	和	在	关于	三	或者	四	小时	你	可能	转动	他们	出去	;

放入炉子里，大约三四个小时后就可以拿出来了；

[kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['kwɔːrtərz] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

cut	them	into	quarters	,	and	dry	them	.
切	他们	进入	四分之一	,	和	干燥	他们	.

将它们切成四份，然后晒干。

[en] . [biː] . [juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] [jʊr; jər][stoʊv][ɪn][ə; eɪ] ['tempərət] [hiːt] .

N	.	B	.	You	must	keep	your	stove	in	a	temperate	heat	.
N	.	B	.	你	必须	保持	你的	火炉	在	一个	温带	热	.

注意：炉灶必须保持适宜的温度。

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] .

Orange	Marmalade	.
橙子	果酱	.

橙子果酱。

[bɔɪl][ðə; ði] [sə'vɪl] ['ɔrɪndʒ] - [piːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendər] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ;

Boil	the	seville	orange	-	peel	till	it	is	tender	,	and	take	the	white	from	it	;
熬	这	塞维利亚	橙子	-	果皮	直到	它	是	投标	,	和	拿	这	白色的	从	它	;

将塞维利亚橙皮煮至软烂，取下其中的白色部分；

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['wɔːtər][ɔːl] [naɪt] , [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] ['bɪtərnəs] [ɔːf] ,

lay	it	in	water	all	night	,	to	take	the	bitterness	off	,
躺	它	在	水	全部	夜晚	,	到	拿	这	苦味	离开	,

把它放在水里泡一整夜，去除苦味。

[ðen] [paʊnd] [ænd; ənd] [pʌlp] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

then	pound	and	pulp	it	through	a	sieve	.
然后	磅	和	纸浆	它	通过	一个	筛	.

然后将其捣碎，用筛子过筛成浆。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] [best] [mɔɪst] ['ʃʊgər] ;

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	of	the	best	moist	sugar	;
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	的	这	最好的	潮湿	糖	;

每磅果肉配上一磅上好的湿糖；

[bɔɪl][ðə; ði][pʌlp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [nɪr] [wʌn][hæf] [kən'sʊmd] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] ;

boil	the	pulp	till	it	is	near	one	half	consumed	,	then	put	in	the	sugar	;
熬	这	纸浆	直到	它	是	靠近	一	一半	消耗	,	然后	放	在	这	糖	;

将果肉煮至接近一半时，加入糖；

[bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɔts] .

boil	it	all	together	for	half	an	hour	,	and	put	it	into	pots	.
熬	它	全部	一起	为了	一半	一个	小时	,	和	放	它	进入	锅	.

将所有食材一起煮半小时，然后装入锅中。

['strɔːberi] [dʒæm] .

Strawberry	Jam	.
草莓	果酱	.

草莓酱。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] ['æftər][ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ræzˌbɛri] , [ɪk'sept] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] of41

This	is	made	after	the	manner	of	the	rasberry	,	except	allowing	to	a	pound	of41
这	是	制成	后	这	方式	的	这	覆盆子	,	除了	允许	到	一个	磅	of41

这是按照覆盆子的做法制作的，只是每磅用量为41盎司。

[pʌlp] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

pulp	,	one	pound	of	sugar	.
纸浆	,	一	磅	的	糖	.

果肉，一磅糖。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['stɪfɚ] [ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðər] [dʒæm] .

Be	careful	to	boil	it	stiffer	than	any	other	jam	.
是	小心	到	熬	它	更硬	比	任何	其他	果酱	.

注意要把它熬得比其他任何果酱都更浓稠。

['ɔrɪndʒ] [peɪst] .

Orange	Paste	.
橙子	粘贴	.

橙味酱。

[pʌlp] [jʊr; jər] ['ɔːrɪndʒɪz] [wɪð; wɪθ] ['æp(ə)l] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] .

Pulp	your	oranges	with	apple	mixed	with	it	.
纸浆	你的	橙子	和	苹果	混合	和	它	.

将橙子和苹果混合，制成果肉。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] :

To	a	pound	of	pulp	,	allow	a	pound	and	a	quarter	of	sugar	:
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	糖	:

每磅果肉配一磅四分之一的糖：

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [pʌlp] ,

boil	the	sugar	till	it	cracks	;	then	put	in	the	pulp	,
熬	这	糖	直到	它	裂缝	;	然后	放	在	这	纸浆	,

将糖煮至糖裂开，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪər] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [taɪm] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] ['twenti]

and	boil	it	over	a	quick	fire	,	stirring	it	all	the	time	for	about	twenty
和	熬	它	超过	一个	快的	火	,	搅拌	它	全部	这	时间	为了	关于	二十

['mɪnɪts] ,

minutes	,
分钟	,

用大火快速煮沸，并不时搅拌，煮约二十分钟。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [tɪnz] [meɪd] [fɔːr; fər] [ðə; ðɪ] ['pɜːrpəs] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ðɪ] [stoʊv] .

then	put	it	into	tins	made	for	the	purpose	,	and	dry	them	in	the	stove	.
然后	放	它	进入	罐头	制成	为了	这	目的	,	和	干燥	他们	在	这	火炉	.

然后将其放入专用罐中，并在炉子上烘干。

['pɪpɪn] [peɪst] [nɑːts] .

Pippin	Paste	Knots	.
皮平	粘贴	绳结	.

皮平糊结。

[bɔɪl] [jʊr; jər] ['æplz] ['tendər] , [ænd; ənd] [pʌlp] [ðem; ðəm] ; [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , ['laʊɪŋ]

Boil	your	apples	tender	,	and	pulp	them	;	to	a	pound	of	pulp	,	allowing
熬	你的	苹果	投标	,	和	纸浆	他们	;	到	一个	磅	的	纸浆	,	允许

[ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] :

a	pound	of	sugar	:
一个	磅	的	糖	:

将苹果煮至软烂，然后捣成果泥；取一磅果泥，加入一磅糖：

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [pʌlp] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [ten]

boil	it	till	it	cracks	,	then	put	in	the	pulp	,	and	boiling	all	together	for	ten
熬	它	直到	它	裂缝	,	然后	放	在	这	纸浆	,	和	沸腾	全部	一起	为了	十

['mɪnɪts] ,

minutes	,
分钟	,

把它煮到裂开，然后放入果肉，一起煮十分钟。

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] ['pjuːtər] [pleɪts] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ðɪ] [stoʊv] , [ænd; ənd] [wen] [draɪ] ,

run	it	on	pewter	plates	,	put	it	in	the	stove	,	and	when	dry	,
跑步	它	在	锡	盘子	,	放	它	在	这	火炉	,	和	什么时候	干燥	,

用锡盘煎一下，放进炉子里，等它干了之后，

[kʌt][ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː][strɪps] , [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ˈɪntuː] [nɑːts] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɑːn] [sɪvz] .

cut	it	into	strips	,	make	it	up	into	knots	,	and	dry	them	on	sieves	.
切	它	进入	条状物	,	制作	它	向上	进入	绳结	,	和	干燥	他们	在	筛子	.

将其切成条状，打成结，放在筛子上晾干。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [ˈkʌlər] [ðem; ðəm] [red] , [pʊt][ɪn][sʌm; səm] [prɪˈperd] [ˈkɑːtʃəniːl] . -

If	you	would	colour	them	red	,	put	in	some	prepared	cochineal	.	42
如果	你	会	颜色	他们	红色的	,	放	在	一些	准备	胭脂虫	.	-

如果你想把它们染成红色，可以放入一些预先处理过的胭脂虫红。42

[skɑːtʃ] ['mɑːrməleɪd] .

Scotch	Marmalade	.
苏格兰威士忌	果酱	.

苏格兰橘子酱。

[wen] [juː; jʊ] [meɪk] [jʊr; jər] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] , [pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][baɪ] ; [ðen] [kʌt][sʌm; səm] ['ɔrɪndʒ] -

When	you	make	your	orange	marmalade	,	put	a	little	by	;	then	cut	some	orange	-
什么时候	你	制作	你的	橙子	果酱	,	放	一个	小的	经过	;	然后	切	一些	橙子	-

[piːl] ['ɪntuː][faɪn] [strɪps] ,

peel	into	fine	strips	,
果皮	进入	美好的	条状物	,

制作橙子果酱时，留一些备用；然后将一些橙皮切成细条，

[ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [mɪks][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]

and	giving	them	a	boil	in	a	little	clarified	sugar	,	mix	them	in	the
和	给予	他们	一个	熬	在	一个	小的	澄清	糖	,	混合	他们	在	这

['mɑːrməleɪd] ,

marmalade	,
果酱	,

将它们用少许澄清糖煮沸，然后拌入橘子酱中。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][pɔts] .

and	put	them	into	pots	.
和	放	他们	进入	锅	.

把它们放进花盆里。

['ɔːrˌʒæt; 'ɔːrˌdʒæt] [peɪst] .

Orgeat	Paste	.
奥吉特	粘贴	.

杏仁膏。

['kælsaɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['dʒɔːrdn]['ɑːməndz] , [ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bɪtər] ['ɑːməndz] ,

Calcine	a	pound	of	Jordan	almonds	,	and	four	ounces	of	bitter	almonds	,
钙	一个	磅	的	约旦	杏仁	,	和	四	盎司	的	苦的	杏仁	,

[wɪð; wɪθ]['wɔːtər] ,

with	water	,
和	水	,

将一磅约旦杏仁和四盎司苦杏仁用水煅烧。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] :

and	a	little	orange	flower	water	:
和	一个	小的	橙子	花	水	:

还有一点橙花水：

[bɔɪl][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][æn; ən][hæf][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

boil	a	pound	and	an	half	of	clarified	sugar	to	the	degree	called	blown	,
熬	一个	磅	和	一个	一半	的	澄清	糖	到	这	程度	称为	吹	,

将一磅半澄清糖煮至所谓的"吹制"程度，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['ɑːməndz] , [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] ,

then	put	in	your	almonds	,	boil	all	together	for	a	quarter	of	an	hour	,
然后	放	在	你的	杏仁	,	熬	全部	一起	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	,

然后放入杏仁，一起煮十五分钟。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [pɔts] .

and	put	it	into	pots	.
和	放	它	进入	锅	.

然后把它装进罐子里。

['ɑːmənd] [peɪst] .

Almond	Paste	.
杏仁	粘贴	.

杏仁酱。

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ['kælsaɪnd] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['sɪftɪd] [faɪn] ;

To	a	pound	of	almonds	calcined	,	allow	two	pounds	of	sugar	sifted	fine	;
到	一个	磅	的	杏仁	煅烧	,	允许	二	磅	的	糖	筛过的	美好的	;

每磅煅烧杏仁配两磅细筛糖；

[paʊnd] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] [ænd; ənd] [roʊz] ['wɔːtər] ; [pʊt] [ðə; ði] [peɪst]

pound	the	almonds	with	a	little	orange	flower	and	rose	water	;	put	the	paste
磅	这	杏仁	和	一个	小的	橙子	花	和	玫瑰	水	;	放	这	粘贴

into43

into43

into43

将杏仁捣碎，加入少许橙花和玫瑰水；将糊状物放入43

[ə; eɪ] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] , [draɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [stɪf] ;

a	preserving	pan	,	dry	it	on	the	fire	till	it	becomes	stiff	;
一个	保存	平底锅	,	干燥	它	在	这	火	直到	它	变成	僵硬的	;

用烤盘，在火上烤干，直到变硬；

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [juː; jʊ] [pər'siːv] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [stɪk] [tuː; tə] [jʊr; jər] ['fɪŋgər]

put	in	the	sugar	and	stir	it	till	you	perceive	it	will	not	stick	to	your	finger
放	在	这	糖	和	搅拌	它	直到	你	感知	它	将要	不是	戳	到	你的	手指

;

;

;

加入糖，搅拌至感觉糖不会粘在手指上为止；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['mɑːrb(ə)l] , [ænd; ənd] [roʊl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [lʌmp] [fɔːr; fər] [juːz] .

then	put	it	on	a	marble	,	and	roll	it	up	in	a	lump	for	use	.
然后	放	它	在	一个	大理石	,	和	卷	它	向上	在	一个	块	为了	使用	.

然后把它放在弹珠上，卷成一团备用。

['mɑːrʃmeloʊ] [peɪst] .

Marshmallow	Paste	.
棉花糖	粘贴	.

棉花糖酱。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] [gʌm] ['ærəbɪk] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [faɪn] ['ʃʊgər] ,

Take	a	pound	and	a	half	of	gum	arabic	,	a	pound	of	fine	sugar	,
拿	一个	磅	和	一个	一半	的	胶	阿拉伯	,	一个	磅	的	美好的	糖	,

取一磅半阿拉伯胶，一磅细砂糖，

[ænd; ənd] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['mɑːrʃmeloʊ] [ruːt] ; [paʊnd] [ðə; ði] [gʌm] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['veri] [faɪn] ,

and	six	ounces	of	marshmallow	root	;	pound	the	gum	and	sugar	very	fine	,
和	六	盎司	的	棉花糖	根	;	磅	这	胶	和	糖	非常	美好的	,

以及六盎司药蜀葵根；将树胶和糖捣成非常细的粉末，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

and	put	them	into	your	preserving	pan	with	half	a	pint	of
和	放	他们	进入	你的	保存	平底锅	和	一半	一个	品脱	的

['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər][ænd; ənd][roʊz]['wɔːtər] [mɪkst] :

orange	flower	water	and	rose	water	mixed	:
橙子	花	水	和	玫瑰	水	混合	:

将它们放入腌制盘中，加入半品脱橙花水和玫瑰水的混合液：

[ðen] [bɔɪl][jʊr; jər] ['mɑːrʃmeloʊ] - [ruːt][ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [dreɪn][ðə; ði] ['lɪkər] , [ænd; ənd]

then	boil	your	marshmallow	-	root	in	a	quart	of	water	,	drain	the	liquor	,	and
然后	熬	你的	棉花糖	-	根	在	一个	夸脱	的	水	,	流走	这	酒	,	和

[pʊt] [ðæt] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] :

put	that	to	it	:
放	那	到	它	:

然后将蜀葵根放入一夸脱水中煮沸，沥干汤汁，然后将其放入锅中：

[set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] , [ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ɪn][sʌm; səm] [dɪ'griː] [stɪf] ,

set	it	on	a	slow	fire	,	and	stir	it	till	it	becomes	in	some	degree	stiff	,
放	它	在	一个	慢的	火	,	和	搅拌	它	直到	它	变成	在	一些	程度	僵硬的	,

用小火慢煮，并不时搅拌，直到变得稍微浓稠一些。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [twelv] [egz] , [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [kwaɪt]

then	put	in	the	whites	of	twelve	eggs	,	and	stirring	it	till	it	becomes	quite
然后	放	在	这	白人	的	十二	鸡蛋	,	和	搅拌	它	直到	它	变成	相当

[stɪf] ,

stiff	,
僵硬的	,

然后加入十二个鸡蛋的蛋白，搅拌至完全凝固。

[tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɑːn][ə; eɪ]['mɑːrb(ə)l][stoʊn] , [ænd; ənd] , [wen] [koʊld] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [skwer] ['piːsɪz] ,

turn	it	out	on	a	marble	stone	,	and	,	when	cold	,	cut	it	into	square	pieces	,
转动	它	出去	在	一个	大理石	石头	,	和	,	什么时候	寒冷的	,	切	它	进入	正方形	件	,

把它倒扣在石板上，冷却后切成方块。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][bɑːksɪz] . -

and	put	them	in	boxes	.	44
和	放	他们	在	盒子	.	-

然后把它们装进箱子里。[44]

[stræsbɔrg] [peɪst] , [ɔːr]['lɔzəndʒəz] .

Strasbourgh	Paste	,	or	Lozenges	.
斯特拉斯堡	粘贴	,	或者	锭剂	.

斯特拉斯堡糊状物，或称锭剂。

[bɔɪl][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['hʌni] [tuː; tə][ə; eɪ]['kɑːrmel]

Boil	a	pound	of	clarified	sugar	,	and	two	ounces	of	honey	to	a	carmel
熬	一个	磅	的	澄清	糖	,	和	二	盎司	的	蜂蜜	到	一个	焦糖

[haɪt] ;

height	;
高度	;

将一磅澄清糖和两盎司蜂蜜煮至焦糖状；

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ]['mɑːrb(ə)l][stoʊn] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [koʊld][mɑːrk][ˌaɪ 'tiː][ɪn]

then	pour	it	on	a	marble	stone	,	and	before	it	becomes	cold	mark	it	in
然后	倒	它	在	一个	大理石	石头	,	和	前	它	变成	寒冷的	标记	它	在

[skwer] ,

squares	,
正方形	,

然后将其倒在大理石板上，趁其未冷却时划出方格。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][bɑːksɪz] [sɪ'kjʊr] [frʌm; frəm]

and	when	cold	break	it	in	pieces	,	and	keep	it	in	boxes	secure	from
和	什么时候	寒冷的	休息	它	在	件	,	和	保持	它	在	盒子	安全的	从

[dæmp] .

damp	.
潮湿	.

冷却后掰成小块，放在盒子里防潮保存。

[blæk] ['kɜːrənt] [peɪst] .

Black	Currant	Paste	.
黑色的	黑醋栗	粘贴	.

黑加仑酱。

[bɔɪl] [jʊr; jər] [blæk] ['kʌrənts] [tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] .

Boil	your	black	currants	to	a	pulp	.
熬	你的	黑色的	醋栗	到	一个	纸浆	.

将黑加仑煮成果泥。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [pʌlp] , [ə'laʊ] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['æp(ə)l] [pʌlp] :

To	a	pound	of	pulp	,	allow	half	a	pound	of	apple	pulp	:
到	一个	磅	的	纸浆	,	允许	一半	一个	磅	的	苹果	纸浆	:

每磅果肉配半磅苹果果肉:

[draɪ] [ðæt] [ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] , [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [bɔɪld] [tuː; tə][ə; eɪ] [kræk] ,

dry	that	on	a	slow	fire	,	then	put	in	a	pound	of	sugar	boiled	to	a	crack	,
干燥	那	在	一个	慢的	火	,	然后	放	在	一个	磅	的	糖	煮沸	到	一个	裂缝	,

用小火把它烘干，然后放入一磅煮至裂开的糖。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn] ['pjuːtər] [pleɪts] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stoʊv] ,

mix	it	well	,	then	run	it	on	pewter	plates	,	put	it	in	the	stove	,
混合	它	出色地	,	然后	跑步	它	在	锡	盘子	,	放	它	在	这	火炉	,

充分搅拌后，倒在锡盘上，放入炉子里加热。

[ænd; ənd] [wen] [draɪ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] [skwer] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] . -

and	when	dry	,	cut	it	in	small	square	pieces	,	and	dry	them	.	45
和	什么时候	干燥	,	切	它	在	小的	正方形	件	,	和	干燥	他们	.	-

晾干后，切成小方块，再晾干。45

[pɑːrt] [ˌaɪ 'viː] .

PART	IV	.
部分	第四	.

第四部分

[ʌv; əv] ['sɪrəps] , ['dʒeliz] , ['kændiz] , & [siː] .

OF	SYRUPS	,	JELLIES	,	CANDIES	,	&	c	.
的	糖浆	,	果冻	,	糖果	,	&	c	.

糖浆、果冻、糖果等。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌkæpɪ'lɛr] .

To	make	Capillaire	.
到	制作	毛细血管	.

制作毛细血管。

[teɪk] [twelv] [paɪnts][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] ; [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [gʊd] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] ,

Take	twelve	pints	of	clarified	sugar	;	to	which	add	one	pint	of	good	orange	flower	water	,
拿	十二	品脱	的	澄清	糖	;	到	哪个	添加	一	品脱	的	好的	橙子	花	水	,

取十二品脱澄清糖；加入一品脱优质橙花水，

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [eɪt] [gʊd] ['lɛmənz] ; [set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] ,

and	the	juice	of	eight	good	lemons	;	set	it	on	a	slow	fire	,
和	这	汁	的	八	好的	柠檬	;	放	它	在	一个	慢的	火	,

加入八个优质柠檬的汁；用小火慢煮，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] [hwiskt] :

and	put	in	a	pint	of	water	with	the	whites	of	four	eggs	whisked	:
和	放	在	一个	品脱	的	水	和	这	白人	的	四	鸡蛋	搅拌	:

然后加入一品脱水，再加入四个打散的蛋清：

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ænd; ənd][skɪm][ɔːl][ðə; ði][skʌm] [ðæt]['raɪzɪz] , [ðen] [streɪn][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn]

let	it	boil	,	and	skim	all	the	scum	that	rises	,	then	strain	it	through	a	lawn
让	它	熬	,	和	撇去	全部	这	浮渣	那	上升	,	然后	拉紧	它	通过	一个	草地

[sɪv] ,

sieve	,
筛	,

让它煮沸，撇去浮沫，然后用筛子过滤。

[ɔːr] ['flænl] [bæg] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔtlz] .

or	flannel	bag	,	and	put	it	into	bottles	.
或者	绒布	包	,	和	放	它	进入	瓶子	.

或者用绒布袋装起来，然后放进瓶子里。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔːrˌʒæt; 'ɔːrˌdʒæt] ['sɪrəp] .

To	make	Orgeat	Syrup	.
到	制作	奥吉特	糖浆	.

制作杏仁糖浆。

['kælsaɪn][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] [blæntʃt] ['dʒɔːrdn]['ɑːməndz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] ['bɪtər] [wʌnz] ,

Calcine	a	pound	of	blanched	Jordan	almonds	,	and	a	few	bitter	ones	,
钙	一个	磅	的	焯水	约旦	杏仁	,	和	一个	很少	苦的	一个	,

将一磅去皮的约旦杏仁和一些苦杏仁煅烧。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] ; then46

mixed	with	a	little	orange	flower	water	;	then46
混合	和	一个	小的	橙子	花	水	;	then46

加入少量橙花水；然后46

[pʊt][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [streɪn] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [lɔːn] [sɪv] ,

put	in	two	quarts	of	water	,	strain	all	through	a	fine	lawn	sieve	,
放	在	二	夸脱	的	水	,	拉紧	全部	通过	一个	美好的	草地	筛	,

加入两夸脱水，然后用细筛过滤。

[ɔːr] [klɔːθ] ; [pʊt] [wʌt] [ɪz] [streɪnd] ['ɪntuː]['sev(ə)n][paɪnts][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː]

or	cloth	;	put	what	is	strained	into	seven	pints	of	sugar	,	boiled	to	the	degree
或者	布	;	放	什么	是	紧张	进入	七	品脱	的	糖	,	煮沸	到	这	程度

[kɔːld] [krækt] .

called	cracked	.
称为	裂纹	.

或者用布过滤；将滤出的东西放入七品脱糖中，煮至糖裂开的程度。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] , [skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn]

Let	it	simmer	for	ten	minutes	,	skim	it	well	,	and	when	cold	put	it	in
让	它	煨	为了	十	分钟	,	撇去	它	出色地	,	和	什么时候	寒冷的	放	它	在

['bɔtlz] .

bottles	.
瓶子	.

小火慢煮十分钟，撇去浮沫，冷却后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['lemən] ['sɪrəp] .

To	make	Lemon	Syrup	.
到	制作	柠檬	糖浆	.

制作柠檬糖浆。

[bɔɪl] [sɪks][paɪnts][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

Boil	**six**	**pints**	**of**	**sugar**	**,**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**
熬	六	品脱	的	糖	,	到	这	程度	称为	吹	,

将六品脱糖煮至沸腾状态，即所谓的"爆糖"状态。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] ['twenti] [gʊd] ['lɛmənz] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv] [tuː] ;

add	**the**	**juice**	**of**	**twenty**	**good**	**lemons**	**and**	**the**	**rind**	**of**	**two**	**;**
添加	这	汁	的	二十	好的	柠檬	和	这	果皮	的	二	;

加入二十个优质柠檬的汁和两个柠檬的皮;

['klærəfaɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ði] [ˌkæpɪ'lɛr] .

clarify	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**the**	**capillaire**	**.**
阐明	在	这	相同的	方式	作为	这	毛细血管	.

以与毛细血管相同的方式澄清。

[en] . [biː] . ['ɔrɪndʒ] ['sɪrəp] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] ,

N	**.**	**B**	**.**	**Orange**	**syrup**	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**,**
N	.	B	.	橙子	糖浆	是	制成	在	这	相同的	方式	,

注：橙汁糖浆的制作方法相同。

[ɪk'sept] [ɪn] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə][sɪks]['ɔːrɪndʒɪz][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] .

except	**in**	**allowing**	**to**	**six**	**oranges**	**the**	**juice**	**of**	**two**	**lemons**	**.**
除了	在	允许	到	六	橙子	这	汁	的	二	柠檬	.

除了允许六个橙子榨取两个柠檬的汁之外。

['kɜːrənt] ['sɪrəp] .

Currant	**Syrup**	**.**
黑醋栗	糖浆	.

醋栗糖浆。

[mæʃ] [jʊr; jər] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][biː; bi][ɔːl] [naɪt] ['oʊvər][ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə][dreɪn] ;

Mash	**your**	**currants**	**,**	**and**	**let**	**them**	**be**	**all**	**night**	**over**	**a**	**sieve**	**to**	**drain**	**;**
捣碎	你的	醋栗	,	和	让	他们	是	全部	夜晚	超过	一个	筛	到	流走	;

将葡萄干捣碎，放在筛子上沥干水分，静置一整夜;

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] ; [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['lɪkər] ,

strain	**the**	**liquor**	**through**	**a**	**flannel**	**bag**	**;**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**liquor**	**,**
拉紧	这	酒	通过	一个	绒布	包	;	到	一个	品脱	的	酒	,

将酒液用法兰绒布袋过滤；得到一品脱酒液。

[pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] : [bɔɪl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

put	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**:**	**boil**	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**
放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	:	熬	这	糖	到	这	程度	称为	吹	,

放入一磅半糖：将糖煮至沸腾状态，

[ðen] [pʊt][ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] till47

then	**put**	**the**	**liquor**	**in**	**,**	**and**	**boil**	**all**	**till47**
然后	放	这	酒	在	,	和	熬	全部	till47

然后倒入酒，煮至47度。

[ðə; ði] [skʌm] [ɪz] [ɪn'taɪərli] [ɔːf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔtlz] .

the	**scum**	**is**	**entirely**	**off**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**bottles**	**.**
这	浮渣	是	完全	离开	,	和	放	它	进入	瓶子	.

浮渣完全去除后，装入瓶中。

['dæməsin] ['sɪrəp] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Damascene	**syrup**	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
大马士革	糖浆	是	制成	在	这	相同的	方式	.

大马士革糖浆的制作方法相同。

['mɑːrʃmeloʊ]	['sɪrəp]	.
Marshmallow	**Syrup**	**.**
棉花糖	糖浆	.

棉花糖糖浆。

[teɪk]	[wʌn]	[paʊnd]	[ʌv; əv]	['mɑːrʃmeloʊ]	[ruːt]	,	[ænd; ənd]	[pʊt]	[tuː; tə]	[ˌaɪ 'tiː]	[ə; eɪ]	['gælən]	[ʌv; əv]	['wɔːtər]	;
Take	**one**	**pound**	**of**	**marshmallow**	**root**	**,**	**and**	**put**	**to**	**it**	**a**	**gallon**	**of**	**water**	**;**
拿	一	磅	的	棉花糖	根	,	和	放	到	它	一个	加仑	的	水	;

取一磅药蜀葵根，放入一加仑水中；

[rɪ'duːs]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɑːn]	[ə; eɪ]	[sloʊ]	['faɪər]	[tuː; tə]	[θriː]	[paɪnts]	,	[ðen]	[streɪn]	[ˌaɪ 'tiː]	,
reduce	**it**	**on**	**a**	**slow**	**fire**	**to**	**three**	**pints**	**,**	**then**	**strain**	**it**	**,**
减少	它	在	一个	慢的	火	到	三	品脱	,	然后	拉紧	它	,

用小火将其熬煮至三品脱，然后过滤。

[ænd; ənd]	[pʊt]	[ˌaɪ 'tiː]	['ɪntuː]	[ə; eɪ]	[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]	[pæn]	,	[wɪð; wɪθ]	['sev(ə)n]	[paɪnts]	[ʌv; əv]
and	**put**	**it**	**into**	**a**	**preserving**	**pan**	**,**	**with**	**seven**	**pints**	**of**
和	放	它	进入	一个	保存	平底锅	,	和	七	品脱	的

['ʃʊgər]	,
sugar	**,**
糖	,

然后把它放入一个果酱锅里，加入七品脱糖。

[ænd; ənd]	[θriː]	[paɪnts]	[ʌv; əv]	[klɪr]	['wɔːtər]	;	['klærəfaɪ]	[ɪn]	[ðə; ði]	[seɪm]	['mænər]	[æz; əz]	[ˌkæpɪ'lɛr]	.
and	**three**	**pints**	**of**	**clear**	**water**	**;**	**clarify**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**capillaire**	**.**
和	三	品脱	的	清除	水	;	阐明	在	这	相同的	方式	作为	毛细血管	.

和三品脱清水；以与毛细管相同的方式澄清。

[tuː; tə]	[meɪk]	['ræzˌbɛri]	['vɪnɪgər]	.
To	**make**	**Rasberry**	**Vinegar**	**.**
到	制作	覆盆子	醋	.

制作覆盆子醋。

['ekstrækt; ɪk'strækt]	[ə; eɪ]	['lɪkər]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[ræsbɛriːz]	,	[ɪn]	[ðə; ði]	[seɪm]	['mænər]	[æz; əz]	[frʌm; frəm]
Extract	**a**	**liquor**	**from**	**the**	**rasberries**	**,**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**from**
提炼	一个	酒	从	这	覆盆子	,	在	这	相同的	方式	作为	从

['kʌrənts]	:
currants	**:**
醋栗	:

用与提取醋栗汁相同的方法，从覆盆子中提取汁液：

[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[paɪnt]	[ʌv; əv]	['lɪkər]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː]	[paʊndz]	[ʌv; əv]	['klærifaid]	['ʃʊgər]	,
to	**a**	**pint**	**of**	**liquor**	**,**	**add**	**two**	**pounds**	**of**	**clarified**	**sugar**	**,**
到	一个	品脱	的	酒	,	添加	二	磅	的	澄清	糖	,

在一品脱酒中加入两磅澄清糖，

[ænd; ənd]	[ə; eɪ]	[paɪnt]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[best]	[waɪt]	[waɪn]	['vɪnɪgər]	:
and	**a**	**pint**	**of**	**the**	**best**	**white**	**wine**	**vinegar**	**:**
和	一个	品脱	的	这	最好的	白色的	葡萄酒	醋	:

还有一品脱最好的白葡萄酒醋：

[bɔɪl]	[ɔːl]	['oʊvər]	[ə; eɪ]	[sloʊ]	['faɪər]	[tɪl]	[ðə; ði]	[skʌm]	[ɪz]	['teɪkən]	[ɔːf]	,	[ænd; ənd]	,
boil	**all**	**over**	**a**	**slow**	**fire**	**till**	**the**	**scum**	**is**	**taken**	**off**	**,**	**and**	**,**
熬	全部	超过	一个	慢的	火	直到	这	浮渣	是	已采取	离开	,	和	,

用小火慢煮，直到撇去浮沫，然后

[wen]	[koʊld]	,	[pʊt]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪn]	['bɔtlz]	.	-
when	**cold**	**,**	**put**	**it**	**in**	**bottles**	**.**	**48**
什么时候	寒冷的	,	放	它	在	瓶子	.	-

冷却后，装入瓶中。48

[tuː; tə] [meɪk] [greɪp] ['es(ə)ns] , [ɔːr] ['sɪrəp] .

To	**make**	**Grape**	**Essence**	**,**	**or**	**Syrup**	**.**
到	制作	葡萄	本质	,	或者	糖浆	.

制作葡萄精华或糖浆。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] [draɪ]['eldər] ['flaʊərz] , [pʊt] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

To	**half**	**a**	**pound**	**of**	**good**	**dry**	**elder**	**flowers**	**,**	**put**	**three**	**quarts**	**of**	**boiling**	**water**	**;**
到	一半	一个	磅	的	好的	干燥	长老	花朵	,	放	三	夸脱	的	沸腾	水	;

将半磅优质干接骨木花放入三夸脱沸水中；

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][kloʊz] ['kʌvərd] [tuː] ['aʊərz] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

let	**it**	**stand**	**close**	**covered**	**two**	**hours**	**;**	**then**	**strain**	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**,**
让	它	站立	关闭	涵盖	二	小时	;	然后	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	,

盖好盖子静置两小时；然后用草坪筛过滤。

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [ʌv; əv] [twelv] [gʊd] ['lɛmənz] ;

and	**put**	**to**	**it**	**the**	**juice**	**of**	**twelve**	**good**	**lemons**	**;**
和	放	到	它	这	汁	的	十二	好的	柠檬	;

加入十二个上好柠檬的汁；

[bɔɪl] [ten] [paɪnts] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ; [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['lɪkər] ,

boil	**ten**	**pints**	**of**	**sugar**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**;**	**put**	**in**	**the**	**liquor**	**,**
熬	十	品脱	的	糖	到	这	程度	称为	吹	;	放	在	这	酒	,

将十品脱糖煮至浓稠度（称为"爆糖"）；放入酒中，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ðɪ] [skʌm] [ɪz] [ɪn'taɪərli] [ɔːf] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

and	**boil**	**till**	**the**	**scum**	**is**	**entirely**	**off**	**;**	**then**	**strain**	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**,**
和	熬	直到	这	浮渣	是	完全	离开	;	然后	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	,

煮至浮沫完全消失；然后用筛子过滤。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['bɔtlz] .

and	**put**	**it**	**into**	**bottles**	**.**
和	放	它	进入	瓶子	.

然后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] ['es(ə)ns] .

To	**make**	**Orange**	**Essence**	**.**
到	制作	橙子	本质	.

制作橙子精华。

[greɪt] [hæf][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [ʌv; əv]['ɔːrɪndʒɪz] , [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][jʊr; jər][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ]

Grate	**half**	**a**	**hundred**	**of**	**oranges**	**,**	**and**	**put**	**into**	**your**	**preserving**
格特	一半	一个	百	的	橙子	,	和	放	进入	你的	保存

[pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

pan	**,**	**add**	**ten**	**pounds**	**of**	**sugar**	**,**
平底锅	,	添加	十	磅	的	糖	,

将五十个橙子磨碎，放入你的果酱锅中，加入十磅糖，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ][dʒuːs][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['ɔːrɪndʒɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][dʒuːs][ʌv; əv] [twelv] ['lɛmənz] .

and	**the**	**juice**	**of**	**the**	**oranges**	**with**	**the**	**juice**	**of**	**twelve**	**lemons**	**.**
和	这	汁	的	这	橙子	和	这	汁	的	十二	柠檬	.

将橙汁与十二个柠檬的汁混合。

[bɔɪl] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['tɑːlərəbli] [θɪk] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [stoʊn] [dʒɑːr][fɔːr; fər][juːz] .

Boil	**all**	**till**	**it**	**becomes**	**tolerably**	**thick**	**,**	**then**	**put**	**it**	**in**	**a**	**stone**	**jar**	**for**	**use**	**.**
熬	全部	直到	它	变成	勉强可以接受	厚的	,	然后	放	它	在	一个	石头	罐	为了	使用	.

将所有食材煮至浓稠度尚可接受时，然后装入石罐中备用。

[en] . [biː] . [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] [ɪk'siːdɪŋli] ['juːsf(ə)l] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [aɪs] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['sʌmər] [taɪm] ,

N	**.**	**B**	**.**	**You**	**will**	**find**	**this**	**exceedingly**	**useful**	**in**	**making**	**of**	**ice**	**in**	**the**	**summer**	**time**	**,**
N	.	B	.	你	将要	寻找	这	非常	有用	在	制作	的	冰	在	这	夏天	时间	,

注意：你会发现它在夏季制冰时非常有用。

[wen] ['ɔ:rɪndʒɪz][ɑ:r; ər][nɑ:t][tu:; tə][bi:; bi][hæd; həd] . -

when	oranges	are	not	to	be	had	.	49
什么时候	橙子	是	不是	到	是	有	.	-

当买不到橙子的时候。49

[paɪn]['æp(ə)l] ['sɪrəp] , [ɔ:r] ['es(ə)ns] .

Pine	Apple	Syrup	,	or	Essence	.
松树	苹果	糖浆	, 或者		本质	.

菠萝糖浆，或菠萝精华。

[dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frʌm; frəm][ðə; ði] [tʃɪps] ,

Drain	the	syrup	from	the	chips	,
流走	这	糖浆	从	这	芯片	,

将薯片上的糖浆沥干。

[ænd; ənd]['klærəfaɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ju:; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;

and	clarify	in	the	same	manner	as	you	would	a	pan	of	sugar	;
和	阐明	在	这	相同的	方式	作为	你	会	一个	平底锅	的	糖	;

像澄清一锅糖一样澄清；

[pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv][ə; eɪ][fju:] ['lɛmənz] .

put	in	the	juice	of	a	few	lemons	.
放	在	这	汁	的	一个	很少	柠檬	.

挤入几滴柠檬汁。

[tu:; tə] [meɪk] ['kɜ:rənt] ['dʒeli] .

To	make	Currant	Jelly	.
到	制作	黑醋栗	果冻	.

制作红醋栗果冻。

[jʊr; jər] ['kʌrənts] ['bi:ɪŋ] [mæʃt] [ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [pʊt][ðem; ðəm][ɑ:n][ə; eɪ] [sɪv] [ɔ:l] [naɪt] [tu:; tə]

Your	currants	being	mashed	on	the	fire	,	put	them	on	a	sieve	all	night	to
你的	醋栗	存在	捣碎	在	这	火	,	放	他们	在	一个	筛	全部	夜晚	到

[dreɪn] ;

drain	;
流走	;

将葡萄干在火上捣碎，放在筛子上沥干一整夜；

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [θru:] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] : [tu:; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['lɪkər] ,

then	strain	the	liquor	through	a	flannel	bag	:	to	a	pint	of	liquor	,
然后	拉紧	这	酒	通过	一个	绒布	包	:	到	一个	品脱	的	酒	,

然后用法兰绒布袋过滤酒液：得到一品脱酒液。

[ə'laʊ] [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [bɔɪl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ðə; ði] [dɪ'gri:] [kɔ:ld] ['krækld] ,

allow	three	quarters	of	sugar	;	boil	the	sugar	to	the	degree	called	crackled	,
允许	三	四分之一	的	糖	;	熬	这	糖	到	这	程度	称为	噼啪作响	,

放入四分之三的糖；将糖煮至焦糖化状态，即糖会爆裂。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['lɪkər] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ɔ:l] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:]['dʒeliz] ,

then	put	in	the	liquor	,	and	boil	all	till	it	jellies	,
然后	放	在	这	酒	,	和	熬	全部	直到	它	果冻	,

然后加入酒，煮至凝固成胶状。

[wɪtʃ] [ju:; jʊ] [meɪ] [noʊ] [baɪ][ɪts] ['hæŋɪŋ] [ɪn] [fleɪks] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['skɪmər] :

which	you	may	know	by	its	hanging	in	flakes	from	the	skimmer	:
哪个	你	可能	知道	经过	它是	绞刑	在	薄片	从	这	撇渣器	:

你可能见过它从撇渣器上垂下来的片状物：

[bi:; bi] ['kerf(ə)l] [tu:; tə] [skɪm] [ˌaɪ 'ti:] [wel] .

be	careful	to	skim	it	well	.
是	小心	到	撇去	它	出色地	.

务必仔细浏览一遍。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ɪf] [jʊr; jər]['dʒeli][ɪz][fɔːr; fər] ['glæsɪz] , [juːz][hæf] [waɪt] ['kʌrənts] [ænd; ənd][hæf] [red] ,

If	your	jelly	is	for	glasses	,	use	half	white	currants	and	half	red	,
如果	你的	果冻	是	为了	眼镜	,	使用	一半	白色的	醋栗	和	一半	红色的	,

如果你的果冻是用来装酒的，那就用一半白醋栗和一半红醋栗。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [lʊk] [ʌv; əv] [tuː] [dɑːrk][ə; eɪ] ['kʌlər] .

and	it	will	not	look	of	too	dark	a	colour	.
和	它	将要	不是	看	的	也	黑暗的	一个	颜色	.

而且颜色看起来不会太深。

['æp(ə)l]['dʒeli] , ['ræzˌbɛri] ['dʒeli] , [ɔːr]['dʒeli][frʌm; frəm]['eni] ['ʌðər] [fruːt] , [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]

Apple	jelly	,	rasberry	jelly	,	or	jelly	from	any	other	fruit	,	may	be	made	in	a
苹果	果冻	,	覆盆子	果冻	,	或者	果冻	从	任何	其他	水果	,	可能	是	制成	在	一个

['sɪmələr] ['mænər] . -

similar	manner	.	50
相似的	方式	.	-

苹果果冻、覆盆子果冻或其他任何水果的果冻都可以用类似的方法制作。50

[tuː; tə]['kændi][iˈriŋgəu] [ruːt] .

To	Candy	Eringo	Root	.
到	糖果	eringo	根	.

致糖果埃林戈根。

[teɪk] [ðə; ði] [ruːts] [peəd] [ænd; ənd] [bɔɪld] [tuː; tə][ə; eɪ]['prɑːpər] ['sɔːftnəs] ,

Take	the	roots	pared	and	boiled	to	a	proper	softness	,
拿	这	根	精简	和	煮沸	到	一个	恰当的	柔软	,

将根茎削皮后煮至软烂，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][sʌm; səm]['ʃʊgər] [bɔɪld] [smuːð] ;

and	put	them	into	some	sugar	boiled	smooth	;
和	放	他们	进入	一些	糖	煮沸	光滑的	;

将它们放入一些糖中煮成糊状；

[ðen] ['sɪmər] [ðem; ðəm] [θriː] [taɪmz][ə; eɪ][deɪ][fɔːr; fər] [θriː] [deɪz] ;

then	simmer	them	three	times	a	day	for	three	days	;
然后	煨	他们	三	时代	一个	天	为了	三	天	;

然后每天用小火炖三次，连续炖三天；

[let][ðem; ðəm][leɪ][ə; eɪ] [mʌnθ] [ɪn][ðə; ði]['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][kænd][ðem; ðəm] ,

let	them	lay	a	month	in	the	syrup	,	and	when	you	cand	them	,
让	他们	躺	一个	月	在	这	糖浆	,	和	什么时候	你	坎德	他们	,

让它们在糖浆里浸泡一个月，然后当你把它们做成罐头时，

[bɔɪl][sʌm; səm]['ʃʊgər][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ;

boil	some	sugar	to	the	degree	called	blown	,	and	put	them	into	it	;
熬	一些	糖	到	这	程度	称为	吹	,	和	放	他们	进入	它	;

将一些糖煮至焦糖化程度，然后放入其中；

[let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] ,

let	them	remain	about	five	minutes	,
让	他们	保持	关于	五	分钟	,

让他们停留大约五分钟。

[ænd; ənd][greɪn][ðə; ði]['ʃʊgər][baɪ] ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] ,

and	grain	the	sugar	by	rubbing	it	up	the	sides	of	the	pan	,
和	粮食	这	糖	经过	擦	它	向上	这	侧面	的	这	平底锅	,

然后用手指将糖搓到锅边，使糖变成颗粒状。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [sɪvz] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [stoʊv] .

then	take	them	out	,	and	lay	them	on	sieves	in	a	gentle	stove	.
然后	拿	他们	出去	,	和	躺	他们	在	筛子	在	一个	温和的	火炉	.

然后将它们取出，放在筛子上，用温和的炉子烘烤。

[tuː; tə] [kænd] ['ɔrɪndʒ] , [ɔːr] ['lemən] [piːl] .

To	Cand	Orange	,	or	Lemon	Peel	.
到	坎德	橙子	,	或者	柠檬	果皮	.

给橙子或柠檬皮。

[bɔɪl] [jʊr; jər] [piːl] ['tendər] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [pɪθ] ;

Boil	your	peel	tender	,	and	take	out	the	inside	pith	;
熬	你的	果皮	投标	,	和	拿	出去	这	里面	髓	;

将果皮煮软，取出里面的白瓤；

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [hoʊl] [naɪt] , [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] ['bɪtərnəs] [ɔːf] ;

lay	them	in	cold	water	for	a	whole	night	,	to	take	the	bitterness	off	;
躺	他们	在	寒冷的	水	为了	一个	所有的	夜晚	,	到	拿	这	苦味	离开	;

将它们放在冷水中浸泡一整夜，以去除苦味；

[pæk] [ðem; ðəm] [wʌn] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] ['ʌðər] , [ɪn] [jʊr; jər] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] , ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['klærifaid] ['ʃʊgər] ,

pack	them	one	within	the	other	,	in	your	preserving	pan	,	cover	them	with	clarified	sugar	,
盒	他们	一	之内	这	其他	,	在	你的	保存	平底锅	,	覆盖	他们	和	澄清	糖	,

将它们一个套一个地放入保鲜盘中，并在表面撒上澄清的糖。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ['evri] [deɪ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [wiːk] ,

and	let	them	boil	gently	for	two	hours	every	day	for	a	week	,
和	让	他们	熬	轻轻地	为了	二	小时	每一个	天	为了	一个	星期	,

每天用小火煮两个小时，持续一周。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pæk] [ðem; ðəm] [ɪn] a51

then	take	them	out	and	pack	them	in	a51
然后	拿	他们	出去	和	盒	他们	在	a51

然后把它们拿出来，装进a51里。

[dʒɑːr] , [ɔːr] [kæsk] ; [pʊt] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gʊd] [haɪt] ,

jar	,	or	cask	;	put	more	sugar	to	the	syrup	,	boil	it	to	a	good	height	,
罐	,	或者	酒桶	;	放	更多的	糖	到	这	糖浆	,	熬	它	到	一个	好的	高度	,

罐子或木桶；在糖浆中加入更多糖，将其煮至合适的温度。

[pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] [piːlz] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [fʊl] [ə; eɪ] [mʌnθ] ;

pour	it	over	the	peels	,	and	let	them	remain	full	a	month	;
倒	它	超过	这	果皮	,	和	让	他们	保持	满的	一个	月	;

将汁液倒在果皮上，让果皮保持浸润一个月；

[ðen] [dreɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [frʌm; frəm] [ðem; ðəm] , [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['dɪfrənt] [taɪmz] ,

then	drain	the	syrup	from	them	,	three	or	four	different	times	,
然后	流走	这	糖浆	从	他们	,	三	或者	四	不同的	时代	,

然后将它们中的糖浆沥干，重复三到四次。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [tuː; tə] [kænd] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [duː] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

and	they	will	be	fit	to	cand	,	which	you	may	do	as	follows	:
和	他们	将要	是	合身	到	坎德	,	哪个	你	可能	做	作为	跟随	:

他们将适合坦诚相待，你可以按以下步骤进行：

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [wɔːrm] ['wɔːtər] ; [draɪ] [ðem; ðəm]

Take	**them**	**out**	**of**	**the**	**syrup**	**,**	**and**	**wash**	**them**	**in**	**warm**	**water**	**;**	**dry**	**them**
拿	他们	出去	的	这	糖浆	,	和	洗	他们	在	温暖的	水	;	干燥	他们

[ɪn] [ðə; ði] [stoʊv] ,

in	**the**	**stove**	**,**
在	这	火炉	,

将它们从糖浆中取出，用温水冲洗干净；然后在炉子上烘干。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] , [bɔɪld] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

and	**put**	**them**	**into**	**as**	**much**	**sugar**	**,**	**boiled**	**to**	**the**	**degree**	**called**	**blown**	**,**
和	放	他们	进入	作为	很多	糖	,	煮沸	到	这	程度	称为	吹	,

将它们放入足量的糖中，煮至所谓的"爆浆"程度。

[æz; əz] [wɪl] ['kʌvər] [ðem; ðəm] : [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] ;

as	**will**	**cover**	**them**	**:**	**boil**	**them**	**in**	**the**	**sugar**	**to**	**the**	**same**	**degree**	**;**
作为	将要	覆盖	他们	:	熬	他们	在	这	糖	到	这	相同的	程度	;

用糖水将它们煮至与糖水相同程度，然后盖住它们；

[ðen] [greɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [teɪk] [ðə; ði] [piːlz] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] ['waɪər] [sɪv]

then	**grain**	**the**	**sugar**	**,**	**take**	**the**	**peels**	**out**	**immediately**	**,**	**put**	**them**	**on**	**a**	**wire**	**sieve**
然后	粮食	这	糖	,	拿	这	果皮	出去	立即地	,	放	他们	在	一个	金属丝	筛

,

,

,

然后将糖磨成颗粒状，立即取出果皮，放在金属筛上过筛。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] [fɪt] [fɔːr; fər] [juːz] .

and	**when**	**cold**	**,**	**they**	**are**	**fit**	**for**	**use**	**.**
和	什么时候	寒冷的	,	他们	是	合身	为了	使用	.

冷却后即可使用。

['kændid] ['sɪtrən] , ['ɔrɪndʒ] , [ænd; ənd] ['lemən] [tʃɪps] , [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [ɪg'zæktli] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm]

Candied	**citron**	**,**	**orange**	**,**	**and**	**lemon**	**chips**	**,**	**are**	**prepared**	**exactly**	**in**	**the**	**same**
脯	香橼	,	橙子	,	和	柠檬	芯片	,	是	准备	确切地	在	这	相同的

['mænər] .

manner	**.**
方式	.

蜜饯香橼、橙子和柠檬片的制作方法完全相同。

[blæk] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .

Black	**Currant**	**Jelly**	**.**
黑色的	黑醋栗	果冻	.

黑加仑果冻。

[mæʃ] [jʊr; jər] [blæk] ['kʌrənts] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [pʌlp] [ðem; ðəm] ; [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]

Mash	**your**	**black**	**currants**	**on**	**the**	**fire**	**and**	**pulp**	**them**	**;**	**to**	**a**	**pound**	**of**
捣碎	你的	黑色的	醋栗	在	这	火	和	纸浆	他们	;	到	一个	磅	的

[pʌlp] , -

pulp	**,**	**52**
纸浆	,	-

将黑加仑放在火上捣碎成浆；每磅果浆，52

[ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [bɔɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pʌlp] ,

allow	**a**	**pound**	**of**	**sugar**	**;**	**boil**	**the**	**sugar**	**till**	**it**	**cracks**	**,**	**then**	**put**	**in**	**the**	**pulp**	**,**
允许	一个	磅	的	糖	;	熬	这	糖	直到	它	裂缝	,	然后	放	在	这	纸浆	,

取一磅糖；将糖煮至糖裂，然后放入果肉中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['dʒeli] .

and	**boil**	**all**	**till**	**it**	**begins**	**to**	**jelly**	**.**
和	熬	全部	直到	它	开始	到	果冻	.

将所有食材煮至开始凝固成胶状。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kəm'pɔːrt] [ʌv; əv] ['pɪpɪn] .

To	make	a	Comport	of	Pippins	.
到	制作	一个	康波特	的	皮平斯	.

制作一份皮平斯的合奏。

[per] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] ['niːtli] , [ðen] [teɪk] [ðə; ði] ['kɔrz] [aʊt] [raɪt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ,

Pare	your	pippins	neatly	,	then	take	the	cores	out	right	down	the	middle	,
削减	你的	皮平斯	整齐地	,	然后	拿	这	核心	出去	正确的	向下	这	中间	,

将苹果削皮，然后从中间取出果核。

['æftər] [ðæt] , [skɔːld] [jʊr; jər] ['pɪpɪn] [tɪl] ['tendər] , [pʊt] [ðen] ['ɪntuː] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [kloʊvz] ,

after	that	,	scald	your	pippins	till	tender	,	put	then	into	clarified	sugar	with	a	few	cloves	,
后	那	,	烫伤	你的	皮平斯	直到	投标	,	放	然后	进入	澄清	糖	和	一个	很少	丁香	,

之后，将苹果焯水至软嫩，放入澄清的糖中，加入几颗丁香。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [fɔːr] :

a	little	mace	,	and	the	rind	of	a	lemon	,	with	the	juice	of	four	:
一个	小的	锤	,	和	这	果皮	的	一个	柠檬	,	和	这	汁	的	四	:

少许肉豆蔻皮，柠檬皮，以及四个柠檬的汁：

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmər] ['veri] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] ;

let	them	simmer	very	gently	for	two	hours	,	and	when	cold	;
让	他们	煨	非常	轻轻地	为了	二	小时	,	和	什么时候	寒冷的	;

用小火慢炖两个小时，待其冷却后；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [fɪt] [tuː; tə] [sɜːrv] [ʌp] [tuː; tə] ['teɪbl] .

they	are	fit	to	serve	up	to	table	.
他们	是	合身	到	服务	向上	到	桌子	.

它们完全可以上桌享用。

[perz] [ɑːr; ər] [dʌn] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [meɪ] ['kʌlər] [ðem; ðəm] , [æz; əz] [juː; jʊ] [duː] [prɪ'zɜːrv] [kwɪns] .

Pears	are	done	in	the	same	manner	,	and	you	may	colour	them	,	as	you	do	preserved	quinces	.
梨	是	完毕	在	这	相同的	方式	,	和	你	可能	颜色	他们	,	作为	你	做	保存完好	榅桲	.

梨的制作方法相同，你可以像腌制榅桲一样给它们上色。

[kəm'pɔːrt] [ʌv; əv] ['ɔːrɪndʒɪz] .

Comport	of	Oranges	.
康波特	的	橙子	.

橙子的行为。

[kɑːrv] [jʊr; jər] ['ɔːrɪndʒɪz] ['niːtli] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [eɪt] [pɑːrts] , [skɔːld] [ðem; ðəm] ['tendər] ,

Carve	your	oranges	neatly	,	cut	them	into	eight	parts	,	scald	them	tender	,
雕刻	你的	橙子	整齐地	,	切	他们	进入	八	部分	,	烫伤	他们	投标	,

将橙子整齐地切开，切成八瓣，用热水烫软。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] juice53

put	them	into	clarified	sugar	with	the	juice53
放	他们	进入	澄清	糖	和	这	juice53

将它们与果汁一起放入澄清的糖水中[53]

[ʌv; əv] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['ɔːrɪndʒɪz] , [let] [ðem; ðəm] ['sɪmər] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ,

of	three	or	four	oranges	,	let	them	simmer	gently	for	two	hours	,
的	三	或者	四	橙子	,	让	他们	煨	轻轻地	为了	二	小时	,

将三四个橙子放入锅中，用小火慢炖两个小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['maʊnt(ə)n] [waɪn] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] [sɜːrv] [ðem; ðəm][ʌp]
then **add** **half** **a** **pint** **of** **mountain** **wine** **,** **and** **when** **cold** **serve** **them** **up**
然后 添加 一半 一个 品脱 的 山 葡萄酒 , 和 什么时候 寒冷的 服务 他们 向上
[tuː; tə] ['teɪbl] .
to **table** **.**
到 桌子 .

然后加入半品脱山酒，冷却后即可上桌。

[tuː; tə] [meɪk] [klɪr] [keɪks] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ʌv; əv] ['eni] [fruːt] .
To **make** **Clear** **Cakes** **of** **the** **Jelly** **of** **any** **Fruit** **.**
到 制作 清除 蛋糕 的 这 果冻 的 任何 水果 .

制作任何水果的透明果冻蛋糕。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['dʒeli] , [ə'laʊ] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'griː] [ʌv; əv]
To **half** **a** **pint** **of** **jelly** **,** **allow** **six** **ounces** **of** **sugar** **to** **a** **high** **degree** **of**
到 一半 一个 品脱 的 果冻 , 允许 六 盎司 的 糖 到 一个 高的 程度 的
[bloʊn] ,
blown **,**
吹 ,

制作半品脱果冻，需要加入六盎司糖，并充分搅拌。

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [bʌt; bət][nɑːt][bɔɪl] ; [skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] ,
then **put** **in** **the** **jelly** **,** **and** **let** **it** **simmer** **but** **not** **boil** **;** **skim** **it** **well** **,**
然后 放 在 这 果冻 , 和 让 它 煨 但 不是 熬 ; 撇去 它 出色地 ,

然后放入果冻，小火慢炖但不要煮沸；撇去浮沫。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɔts] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [kwɪns] [peɪst] .
put **it** **into** **pots** **,** **and** **dry** **it** **in** **the** **same** **manner** **as** **quince** **paste** **.**
放 它 进入 锅 , 和 干燥 它 在 这 相同的 方式 作为 榉 粘贴 .

将其放入罐中，并像晾晒榲桲酱一样晾干。

[kævz] - [fʊt] ['dʒeli] .
Calves **-** **Foot** **Jelly** **.**
小牛 - 脚 果冻 .

小牛蹄果冻。

[teɪk] [tuː] [kævz] - [fiːt] ['redi] [kliːnd] , [pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] ;
Take **two** **calves** **-** **feet** **ready** **cleaned** **,** **put** **to** **them** **six** **quarts** **of** **water** **;**
拿 二 小牛 - 脚 准备好 已清洗 , 放 到 他们 六 夸脱 的 水 ;

取两只洗净的小牛蹄，放入六夸脱水；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə] [θriː] , [ðen] [streɪn] ,
boil **it** **on** **the** **fire** **till** **it** **is** **reduced** **to** **three** **,** **then** **strain** **,**
熬 它 在 这 火 直到 它 是 减少 到 三 , 然后 拉紧 ,

用火煮至汤汁减少至三滴，然后过滤。

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [twelv] ['lɛmənz] , [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [eɪt] [egz] ,
and **put** **to** **it** **the** **juice** **of** **twelve** **lemons** **,** **the** **whites** **of** **eight** **eggs** **,**
和 放 到 它 这 汁 的 十二 柠檬 , 这 白人 的 八 鸡蛋 ,

然后加入十二个柠檬的汁、八个鸡蛋的蛋白，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˌkɔːri'ændər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] ; [wɪsk] [ɔːl] [tə'geðər] ,
a **little** **cinnamon** **,** **a** **few** **corianders** **,** **and** **a** **little** **sugar** **;** **whisk** **all** **together** **,**
一个 小的 肉桂 , 一个 很少 香菜 , 和 一个 小的 糖 ; 拂 全部 一起 ,

加入少许肉桂粉、几粒香菜籽和少许糖；将所有材料搅拌均匀。

[set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['maʊnt(ə)n][ɪn][ˌaɪ 'tiː]
set **it** **on** **the** **fire** **,** **and** **let** **it** **boil** **with** **half** **a** **pint** **of** **mountain** **in** **it**
放 它 在 这 火 , 和 让 它 熬 和 一半 一个 品脱 的 山 在 它
,
,
,

把它放在火上，加入半品脱山泉水，煮沸。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] times54
then **strain** **it** **three** **times54**
然后 拉紧 它 三 times54

然后过滤三次[54]

[θruː] [ə; eɪ]['dʒeli][bæg] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['glæsɪz] .
through **a** **jelly** **bag** **,** **and** **put** **it** **in** **glasses** **.**
通过 一个 果冻 包 , 和 放 它 在 眼镜 .

用果冻袋过滤，然后倒入玻璃杯中。

[klɪr] ['ɔrɪndʒ] ['dʒeli] .
Clear **Orange** **Jelly** **.**
清除 橙子 果冻 .

透明橙色果冻。

[ræsp][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][jʊr; jər]['ɔːrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] ['skwiːzɪŋ] [sɪks][ɔːr] [eɪt] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
Rasp **the** **rind** **of** **your** **oranges** **,** **and** **squeezing** **six** **or** **eight** **oranges** **,**
锉刀 这 果皮 的 你的 橙子 , 和 挤压 六 或者 八 橙子 ,

用刨丝器刨掉橙子的皮，然后挤出六到八个橙子的汁。

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [θriː] ['lɛmənz] [wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['aɪzɪŋglæs] ,
and **the** **juice** **of** **three** **lemons** **with** **four** **ounces** **of** **isinglass** **,**
和 这 汁 的 三 柠檬 和 四 盎司 的 鱼胶 ,

三个柠檬的汁液，加上四盎司鱼胶，

[wɪsk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][faɪv] [egz] [ə'mʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ,
whisk **the** **whites** **of** **five** **eggs** **among** **it** **,** **and** **let** **it** **boil** **,**
拂 这 白人 的 五 鸡蛋 之中 它 , 和 让 它 熬 ,

将五个鸡蛋的蛋白搅入其中，煮沸。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['məʊldz] ; [ə'laʊ] [tuː; tə] [ðɪs] ['kwɑːntəti] ,
then **strain** **it** **through** **a** **lawn** **sieve** **,** **put** **it** **into** **moulds** **;** **allow** **to** **this** **quantity** **,**
然后 拉紧 它 通过 一个 草地 筛 , 放 它 进入 模具 ; 允许 到 这 数量 ,

然后将其用筛子过滤，倒入模具；静置至此量，

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
six **ounces** **of** **sugar** **.**
六 盎司 的 糖 .

六盎司糖。

[blæntʃ] [meɪndʒ] .
Blanch **Mange** **.**
布兰奇 疥癣 .

白疥疮。

[paʊnd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['ɑːməndz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtər] [wʌnz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ]
Pound **four** **ounces** **of** **almonds** **with** **a** **few** **bitter** **ones** **,** **and** **a** **little** **orange**
磅 四 盎司 的 杏仁 和 一个 很少 苦的 一个 , 和 一个 小的 橙子
['flaʊər] ['wɔːtər] ,
flower **water** **,**
花 水 ,

将四盎司杏仁捣碎，加入几颗苦杏仁和少许橙花水。

[faɪn] ; [mɪks][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,
fine **;** **mix** **them** **in** **a** **pint** **of** **cream** **,** **and** **half** **a** **pint** **of** **milk** **,**
美好的 ; 混合 他们 在 一个 品脱 的 奶油 , 和 一半 一个 品脱 的 牛奶 ,

好的；将它们与一品脱奶油和半品脱牛奶混合。

[pʊt][ɪn][sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['aɪzɪŋglæs] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;
put **in** **six** **ounces** **of** **isinglass** **,** **and** **a** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **sugar** **;**
放 在 六 盎司 的 鱼胶 , 和 一个 四分之一 的 一个 磅 的 糖 ;

加入六盎司鱼胶和四分之一磅糖；

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] [tɪl] [ðə; ði][ˈaɪzɪŋglæs][ɪz] [kənˈsʊmd] ， [ðen] [streɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː]
boil **all** **together** **till** **the** **isinglass** **is** **consumed** **,** **then** **strain** **,** **and** **put** **it** **into**
熬 全部 一起 直到 这 鱼胶 是 消耗 ， 然后 拉紧 ， 和 放 它 进入
[ˈməʊldz] .
moulds **.**
模具 .

将所有材料一起煮至鱼胶完全煮熟，然后过滤，放入模具中。

[ʒei][meɪndʒ] .
Ge **Mange** **.**
葛 疥癣 .

格芒果。

[skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][sɪks][ˈɔːrɪndʒɪz] , and55
Squeeze **the** **juice** **of** **six** **oranges** **,** **and55**
挤 这 汁 的 六 橙子 ， and55

榨取六个橙子的汁，55

[ræsp][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv] [tuː] ， [pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [kriːm] ，
rasp **the** **rinds** **of** **two** **,** **put** **it** **into** **a** **pint** **and** **a** **half** **of** **cream** **,**
锉刀 这 果皮 的 二 ， 放 它 进入 一个 品脱 和 一个 一半 的 奶油 ，

将两个苹果的皮刨下来，放入一品脱半的奶油中。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈʃʊgər] ，[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðæt] [əˈbaʊt] [fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][ˈaɪzɪŋglæs] ;
with **a** **little** **sugar** **,** **add** **to** **that** **about** **four** **ounces** **of** **isinglass** **;**
和 一个 小的 糖 ， 添加 到 那 关于 四 盎司 的 鱼胶 ；

加一点糖，再加入约四盎司鱼胶；

[bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [dɪˈzɑːlvd] ，[pʊt][ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈsæfrən] [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] ，
boil **it** **till** **it** **is** **dissolved** **,** **put** **in** **a** **little** **saffron** **as** **it** **is** **boiling** **,**
熬 它 直到 它 是 溶解 ， 放 在 一个 小的 藏红花 作为 它 是 沸腾 ，

煮至完全溶解，煮沸时加入少许藏红花。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ ˈtiː][baɪ][ɪn] [ˈməʊldz] .
and **set** **it** **by** **in** **moulds** **.**
和 放 它 经过 在 模具 .

然后用模具将其定型。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌleməˈneɪd] .
To **make** **Lemonade** **.**
到 制作 柠檬水 .

制作柠檬水。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ˈklærifaid] [ˈʃʊgər] ，[pʊt][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][faɪv] [ˈlɛmənz] ，
To **half** **a** **pint** **of** **clarified** **sugar** **,** **put** **the** **juice** **of** **five** **lemons** **,**
到 一半 一个 品脱 的 澄清 糖 ， 放 这 汁 的 五 柠檬 ，

将半品脱澄清糖与五个柠檬的汁液混合，

[ænd; ənd][ræsp][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [sprɪŋ] [ˈwɔːtər] ,
and **rasp** **the** **rind** **of** **one** **,** **add** **to** **this** **a** **pint** **of** **spring** **water** **,**
和 锉刀 这 果皮 的 一 ， 添加 到 这 一个 品脱 的 春天 水 ，

将其中一个的皮刮下来，加入一品脱泉水。

[ðen] [pæs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ ˈtiː][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .
then **pass** **it** **through** **a** **lawn** **sieve** **,** **and** **set** **it** **by** **for** **use** **.**
然后 经过 它 通过 一个 草地 筛 ， 和 放 它 经过 为了 使用 .

然后将其过筛，放在一旁备用。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɔːrˌʒæt; ˈɔːrˌdʒæt][fɔːr; fər][ˈprez(ə)nt][juːz] .
To **make** **Orgeat** **for** **present** **Use** **.**
到 制作 奥吉特 为了 展示 使用 .

为现用制作 Orgeat。

[paʊnd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [blæntʃt] ['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtər] [wʌnz] ,

Pound	**four**	**ounces**	**of**	**blanched**	**almonds**	**very**	**fine**	**,**	**with**	**a**	**few**	**bitter**	**ones**	**,**
磅	四	盎司	的	焯水	杏仁	非常	美好的	,	和	一个	很少	苦的	一个	,

将四盎司去皮杏仁捣成极细的粉末，其中可以加入一些苦杏仁。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [mɪks][wɪð; wɪθ] [ðæt] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [klɪr] [sprɪŋ] ['wɔːtər] ,

and	**a**	**little**	**water**	**,**	**mix**	**with**	**that**	**a**	**quart**	**of**	**clear**	**spring**	**water**	**,**
和	一个	小的	水	,	混合	和	那	一个	夸脱	的	清除	春天	水	,

再加一点水，与一夸脱清澈的泉水混合。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] : ['swiːtn] [tuː; tə][jʊr; jər] ['pælət] ,

and	**a**	**table**	**spoonful**	**of**	**orange**	**flower**	**water**	**:**	**sweeten**	**to**	**your**	**palate**	**,**
和	一个	桌子	一勺	的	橙子	花	水	:	甜味	到	你的	味蕾	,

再加一汤匙橙花水：根据个人口味调整甜度。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] [fɔːr; fər][juːz] . -

and	**strain**	**it**	**through**	**a**	**lawn**	**sieve**	**for**	**use**	**.**	**56**
和	拉紧	它	通过	一个	草地	筛	为了	使用	.	-

然后用草坪筛过滤后使用。56

[tuː; tə] [meɪk] [ˌɔːrɪndʒ'eɪd] .

To	**make**	**Orangeade**	**.**
到	制作	橙汁	.

制作橙汁。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [pʊt][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][faɪv]['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd] [tuː] ['lɛmənz] :

To	**half**	**a**	**pint**	**of**	**sugar**	**,**	**put**	**the**	**juice**	**of**	**five**	**oranges**	**and**	**two**	**lemons**	**:**
到	一半	一个	品脱	的	糖	,	放	这	汁	的	五	橙子	和	二	柠檬	:

将半品脱糖、五个橙子和两个柠檬的汁液混合在一起：

[ræsp][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [klɪr] ['wɔːtər] ,

rasp	**the**	**rind**	**of**	**one**	**orange**	**,**	**add**	**a**	**pint**	**of**	**clear**	**water**	**,**
锉刀	这	果皮	的	一	橙子	,	添加	一个	品脱	的	清除	水	,

将一个橙子的皮刮下来，加入一品脱清水，

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [fɔːr; fər][juːz] .

and	**strain**	**it**	**off**	**for**	**use**	**.**
和	拉紧	它	离开	为了	使用	.

过滤后即可使用。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɔrɪndʒ] .

To	**make**	**Orange**	**Prawlins**	**.**
到	制作	橙子	蛆虫	.

制作橙虾。

['kwɔːrtər][jʊr; jər]['ɔːrɪndʒɪz] , [teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði][raɪnd] ; [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] [strɪps]

Quarter	**your**	**oranges**	**,**	**take**	**the**	**white**	**out**	**of**	**the**	**rind**	**;**	**cut**	**them**	**into**	**thin**	**strips**
四分之一	你的	橙子	,	拿	这	白色的	出去	的	这	果皮	;	切	他们	进入	薄的	条状物

,

,

,

将橙子切成四瓣，去除果皮中的白色部分；然后将橙子切成细条。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][jʊr; jər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] , [wɪð; wɪθ][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ʃʊgər] [tuː; tə]

put	**them**	**into**	**your**	**preserving**	**pan**	**,**	**with**	**just**	**sufficient**	**sugar**	**to**
放	他们	进入	你的	保存	平底锅	,	和	只是	充足的	糖	到

['kʌvər][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] :

cover	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**pan**	**:**
覆盖	这	底部	的	这	平底锅	:

将它们放入你的果酱锅中，加入适量的糖，刚好覆盖锅底即可：

[let][ðem; ðəm][bɔɪl][tɪl][juː; jʊ] [pər'siːv] [ðə; ði]['ʃʊgər] [bɪ'kʌmz] [θɪk] ,

let	them	boil	till	you	perceive	the	sugar	becomes	thick	,
让	他们	熬	直到	你	感知	这	糖	变成	厚的	,

让它们继续煮，直到你感觉糖浆变得浓稠为止。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][ɔːf][ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgər] [greɪnz][ænd; ənd] [stɪks] [tuː; tə]

then	take	them	off	and	stir	them	till	the	sugar	grains	and	sticks	to
然后	拿	他们	离开	和	搅拌	他们	直到	这	糖	谷物	和	棍子	到

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

然后将它们取出并搅拌，直到糖粒粘在上面。

[lɪft] [ðə; ði] [luːs] ['ʃʊgər] [frʌm; frəm][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

Lift	the	loose	sugar	from	them	,	and	set	them	by	for	use	.
举起	这	松动的	糖	从	他们	,	和	放	他们	经过	为了	使用	.

把松散的糖粒从糖罐里取出，放在一旁备用。

[en] . [biː] . ['lemən] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [ɪg'zæktli][ɪn][ðə; ði] [seɪm]

N	.	B	.	Lemon	prawlins	and	orange	flowers	are	prepared	exactly	in	the	same
N	.	B	.	柠檬	蛆虫	和	橙子	花朵	是	准备	确切地	在	这	相同的

['mænər] .

manner	.
方式	.

注意：柠檬芫荽和橙花的制作方法完全相同。

[red] [bɜːrnt] ['ɑːməndz] .

Red	Burnt	Almonds	.
红色的	烧焦的	杏仁	.

红焦杏仁。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði][best] ['dʒɔːrdn] ['ɑːməndz] , -

Take	a	pound	of	the	best	Jordan	almonds	,	57
拿	一个	磅	的	这	最好的	约旦	杏仁	,	-

取一磅上等约旦杏仁，57

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][raʊnd] ['bɑːtəm][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt]

put	them	into	a	round	bottom	preserving	pan	,	with	a	pint
放	他们	进入	一个	圆形的	底部	保存	平底锅	,	和	一个	品脱

[ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] ,

of	clarified	sugar	,
的	澄清	糖	,

将它们放入一个圆底果酱锅中，加入一品脱澄清糖。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [kʌmz] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] ,

let	it	boil	till	the	sugar	comes	to	the	degree	called	blown	,
让	它	熬	直到	这	糖	来	到	这	程度	称为	吹	,

让它煮沸，直到糖达到所谓的"爆糖"程度。

[ænd; ənd][ðə; ði]['ɑːməndz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kræk] : [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɔːf] , [ænd; ənd][stɜːr] [tɪl] [ðeɪ]

and	the	almonds	begin	to	crack	:	then	take	them	off	,	and	stir	till	they
和	这	杏仁	开始	到	裂缝	:	然后	拿	他们	离开	,	和	搅拌	直到	他们

[bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kuːl] ;

begin	to	cool	;
开始	到	凉爽的	;

杏仁开始裂开；然后将它们取出，搅拌至开始冷却；

[wen] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [klɑːg][tuː; tə][ðə; ði] ['ʃʊgər] ; [lɪft][ðə; ði] [luːs] ['ʃʊgər] [frʌm; frəm][ðem; ðəm] ,

when	the	almonds	clog	to	the	sugar	;	lift	the	loose	sugar	from	them	,
什么时候	这	杏仁	阻塞	到	这	糖	;	举起	这	松动的	糖	从	他们	,

当杏仁被糖粘住时，将松散的糖从杏仁中捞出。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [luːs] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] ;

put	in	a	pint	of	clarified	sugar	with	the	loose	sugar	,	and	boil	it	till	it	cracks	;
放	在	一个	品脱	的	澄清	糖	和	这	松动的	糖	,	和	熬	它	直到	它	裂缝	;

将一品脱澄清糖与散糖一起放入锅中，煮至糖裂开；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɑːməndz] , [ænd; ənd] [stɜːr] [ðem; ðəm] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] :

then	put	in	the	almonds	,	and	stir	them	as	before	:
然后	放	在	这	杏仁	,	和	搅拌	他们	作为	前	:

然后放入杏仁，像之前一样搅拌：

[sɪft] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pɑːrt] [ðoʊz] [ðæt] [ɑːr; ər] ['kʌpld] ,

sift	them	and	part	those	that	are	coupled	,
筛	他们	和	部分	那些	那	是	耦合	,

筛选它们，并将配对的个体分开。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [paɪnt] [mɔːr] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kræks] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɑːməndz] ,

boil	a	pint	more	of	clarified	sugar	till	it	cracks	,	put	in	the	almonds	,
熬	一个	品脱	更多的	的	澄清	糖	直到	它	裂缝	,	放	在	这	杏仁	,

将一品脱澄清糖煮至糖裂，放入杏仁。

[ænd; ənd] [stɜːr] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [klɪŋz] [raʊnd] [ðem; ðəm] ; [ðen] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['kɑːtʃəniːl] ,

and	stir	them	till	the	sugar	clings	round	them	;	then	,	put	in	a	gill	of	cochineal	,
和	搅拌	他们	直到	这	糖	黏附	圆形的	他们	;	然后	,	放	在	一个	鳃	的	胭脂虫	,

搅拌至糖分裹住它们；然后，放入一小撮胭脂虫红。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [draɪ] : [sɪft] [ðem; ðəm] ,

and	shake	them	over	the	fire	till	they	become	dry	:	sift	them	,
和	摇	他们	超过	这	火	直到	他们	变得	干燥	:	筛	他们	,

把它们放在火上抖干，然后过筛。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [stoʊv] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] .

and	put	them	in	a	gentle	stove	for	two	or	three	hours	.
和	放	他们	在	一个	温和的	火炉	为了	二	或者	三	小时	.

将它们放在低温炉中烤两到三个小时。

[braʊn] [bɜːrnt] ['ɑːməndz] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪmələr] ['mænər] .

Brown	burnt	almonds	are	prepared	in	a	similar	manner	.
棕色的	烧焦的	杏仁	是	准备	在	一个	相似的	方式	.

焦黄的杏仁也是用类似的方法制成的。

- ['es(ə)ns] .

Cedraty	Essence	.
-	本质	.

雪松精华。

[weɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] - ['es(ə)ns] , -

Weigh	a	pound	of	cedraty	essence	,	58
称重	一个	磅	的	-	本质	,	-

称取一磅雪松精华，58

[bɔɪl] ['sev(ə)n] [paɪnts] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['es(ə)ns] ,

boil	seven	pints	of	clarified	sugar	to	the	degree	called	blown	,	then	put	in	the	essence	,
熬	七	品脱	的	澄清	糖	到	这	程度	称为	吹	,	然后	放	在	这	本质	,

将七品脱澄清糖煮至浓稠，然后加入香精。

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] ['twenti] ['lɛmənz] : [bɔɪl][ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər][ə'baʊt][hæf][æn; ən]['aʊər] ;

and	the	juice	of	twenty	lemons	:	boil	all	together	for	about	half	an	hour	;
和	这	汁	的	二十	柠檬	:	熬	全部	一起	为了	关于	一半	一个	小时	;

加入二十个柠檬的汁：将所有材料一起煮约半小时；

[skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔtlz] .

skim	it	well	,	and	when	cold	,	put	it	into	bottles	.
撇去	它	出色地	,	和	什么时候	寒冷的	,	放	它	进入	瓶子	.

撇去浮沫，冷却后装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kən'sɜːrv] [ʌv; əv][hɪps] .

To	make	a	Conserve	of	Hips	.
到	制作	一个	养护	的	臀部	.

制作臀部果酱。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][hɪps] , [stoʊn][ðem; ðəm][ænd; ənd][leɪ][ðem; ðəm][ə; eɪ] [hoʊl] [naɪt] [ɪn] [sprɪŋ]

Take	two	pounds	of	hips	,	stone	them	and	lay	them	a	whole	night	in	spring
拿	二	磅	的	臀部	,	石头	他们	和	躺	他们	一个	所有的	夜晚	在	春天

['wɔːtər] ;

water	;
水	;

取两磅猪臀肉，用石头砸碎，放在泉水中浸泡一整夜；

[ðen] [paʊnd] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [mæʃ] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['klærifaid]

then	pound	them	to	a	mash	,	and	put	them	into	three	pints	of	clarified
然后	磅	他们	到	一个	捣碎	,	和	放	他们	进入	三	品脱	的	澄清

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

然后将它们捣成泥，放入三品脱澄清糖中。

[bɔɪld] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [kɔːld] [bloʊn] : [gɪv] [ɔːl] [tə'geðər] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔɪl] ,

boiled	to	the	degree	called	blown	:	give	all	together	a	good	boil	,
煮沸	到	这	程度	称为	吹	:	给	全部	一起	一个	好的	熬	,

煮至沸腾：将所有食材一起彻底煮沸。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][fɔːr; fər][juːz] .

and	set	them	by	for	use	.
和	放	他们	经过	为了	使用	.

并设置好以供使用。

[kən'sɜːrv] [ʌv; əv]['roʊziz] .

Conserve	of	Roses	.
养护	的	玫瑰	.

玫瑰果酱。

[teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['dæməsk][roʊz] [liːvz] ,

Take	a	quarter	of	a	pound	of	damask	rose	leaves	,
拿	一个	四分之一	的	一个	磅	的	绫	玫瑰	树叶	,

取四分之一磅大马士革玫瑰叶子，

[biːt] [ʌp][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [kɔːrs] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

beat	up	a	pound	of	coarse	sifted	sugar	,	with	the	whites	of	three	eggs	,
打	向上	一个	磅	的	粗	筛过的	糖	,	和	这	白人	的	三	鸡蛋	,

将一磅粗粒过筛的糖和三个鸡蛋的蛋白一起打发，

[pʊt][ɪn][ðə; ði][roʊz] [liːvz] , [ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm] ; [ðen] [roʊl][ðem; ðəm][ʌp][ɪn][smɔːl] [bɔːlz][ɑːn]

put	in	the	rose	leaves	,	and	mix	them	;	then	roll	them	up	in	small	balls	on
放	在	这	玫瑰	树叶	,	和	混合	他们	;	然后	卷	他们	向上	在	小的	球	在

['peɪpər] ,

paper	,
纸	,

放入玫瑰叶，搅拌均匀；然后用纸将它们揉成小球。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][stoʊv][tu:; tə][draɪ] . -
and **set** **them** **in** **the** **stove** **to** **dry** **.** **59**
和 放 他们 在 这 火炉 到 干燥 . -

然后把它们放在炉子里烘干。59

[en] . [bi:] . [ju:; jʊ] [meɪ] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kɑ:tʃəni:l] [tu:; tə] ['kʌlər] [ˌaɪ 'ti:] .
N **.** **B** **.** **You** **may** **put** **in** **a** **little** **cochineal** **to** **colour** **it** **.**
N . B . 你 可能 放 在 一个 小的 胭脂虫 到 颜色 它 .

注：您可以加入少量胭脂虫红来给它着色。

[kən'sɜ:rv] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] .
Conserve **of** **Orange** **Flowers** **.**
养护 的 橙子 花朵 .

橙花蜜饯。

[bɔɪl] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [haɪ] [dɪ'gri:] ,
Boil **a** **pint** **of** **sugar** **to** **a** **high** **degree** **,**
熬 一个 品脱 的 糖 到 一个 高的 程度 ,

将一品脱糖熬煮至高温，

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [seɪm]
put **in** **a** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **orange** **flowers** **;** **boil** **it** **to** **the** **same**
放 在 一个 四分之一 的 一个 磅 的 橙子 花朵 ; 熬 它 到 这 相同的
[dɪ'gri:] [ə'gen] ,
degree **again** **,**
程度 再次 ,

放入四分之一磅橙花；再次煮至同样的温度。

[ðen] [rʌb] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [greɪnz] ; [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɪ'mi:diətli] [ɑ:n][ə; eɪ]['mɑ:rb(ə)l] [stoʊn] ,
then **rub** **the** **sugar** **till** **it** **grains** **;** **pour** **it** **immediately** **on** **a** **marble** **stone** **,**
然后 擦 这 糖 直到 它 谷物 ; 倒 它 立即地 在 一个 大理石 石头 ,

然后将糖搓成颗粒状；立即将其倒在石板上。

[ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [breɪk] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] ['pi:sɪz] .
and **when** **cold** **,** **break** **it** **into** **pieces** **.**
和 什么时候 寒冷的 , 休息 它 进入 件 .

冷却后，掰成小块。

[rɑ:k] ['kændi] .
Rock **Candy** **.**
岩石 糖果 .

冰糖。

[teɪk] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] , [kʌt] [aʊt][ʌv; əv][gʌm] [peɪst] , [ɔ:r][ju:; jʊ][mʌst; məst]['kændi] ['pɪpɪn] [peɪst]
Take **different** **shapes** **,** **cut** **out** **of** **gum** **paste** **,** **or** **you** **must** **candy** **pippin** **paste**
拿 不同的 形状 , 切 出去 的 胶 粘贴 , 或者 你 必须 糖果 皮平 粘贴
[nɑ:ts] ;
knots **;**
绳结 ;

用翻糖膏切出不同的形状，或者用糖膏做成结状；

[let][ðem; ðəm][bi:; bi]['veri][draɪ] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [skwer] [tɪn][bɑ:ks][ɪn] ['leər] ,
let **them** **be** **very** **dry** **,** **then** **put** **them** **in** **a** **square** **tin** **box** **in** **layers** **,**
让 他们 是 非常 干燥 , 然后 放 他们 在 一个 正方形 锡 盒子 在 层 ,

让它们完全干燥，然后分层放入方形锡盒中。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['waɪər] [bɪ'twi:n] [i:tʃ] ['leɪər] ; [fɪl] [ðə; ði][tɪn][ʌp][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] , [bɔɪld] [tu:; tə][ə; eɪ]
with **a** **wire** **between** **each** **layer** **;** **fill** **the** **tin** **up** **with** **sugar** **,** **boiled** **to** **a**
和 一个 金属丝 之间 每个 层 ; 充满 这 锡 向上 和 糖 , 煮沸 到 一个
[strɔ:ŋ] [dɪ'gri:] ;
strong **degree** **;**
强的 程度 ;

每层之间用铁丝隔开；将罐子装满熬煮至浓稠的糖；

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [hɑːt] [stoʊv] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] , [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,

set	**it**	**in**	**the**	**hot**	**stove**	**;**	**the**	**next**	**day**	**,**	**drain**	**it**	**,**
放	它	在	这	热的	火炉	;	这	下一个	天	,	流走	它	,

把它放在热炉子上；第二天，沥干水分。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [sɪvz] [ɪn] [ðə; ði] [stoʊv] [tuː; tə] [draɪ] .

take	**them**	**out**	**and**	**put**	**them**	**on**	**sieves**	**in**	**the**	**stove**	**to**	**dry**	**.**
拿	他们	出去	和	放	他们	在	筛子	在	这	火炉	到	干燥	.

把它们拿出来，放在炉子里的筛子上晾干。

[en] . [biː] .

N	**.**	**B**	**.**
N	.	B	.

注意：

[ɪn] [ðɪs] ['mænər] [juː; jʊ] [meɪ] ['kændi] ['vaiəlits] , [ɔːr] ['eni] ['ʌðər] ['flaʊər] ; but60

In	**this**	**manner**	**you**	**may**	**candy**	**violets**	**,**	**or**	**any**	**other**	**flower**	**;**	**but60**
在	这	方式	你	可能	糖果	紫罗兰	,	或者	任何	其他	花	;	but60

用这种方法你可以把紫罗兰或其他任何花朵做成糖渍紫罗兰；但是60

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] [draɪ] , [els] [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [teɪk] [ðə; ði] ['ʃʊgər] .

be	**careful**	**they**	**are**	**very**	**dry**	**,**	**else**	**they**	**will**	**not**	**take**	**the**	**sugar**	**.**
是	小心	他们	是	非常	干燥	,	别的	他们	将要	不是	拿	这	糖	.

注意不要太干，否则它们不会吸收糖分。

[tuː; tə] [meɪk] [gʌm] [peɪst] .

To	**make**	**Gum**	**Paste**	**.**
到	制作	胶	粘贴	.

制作翻糖膏。

[teɪk] [sʌm; səm] [gʌm] - , [ænd; ənd] [soʊk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['wɔːtər] , [ðen] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [klɔːθ] ,

Take	**some**	**gum**	**tragant**	**,**	**and**	**soak**	**it**	**in**	**water**	**,**	**then**	**squeeze**	**it**	**through**	**a**	**cloth**	**,**
拿	一些	胶	-	,	和	浸泡	它	在	水	,	然后	挤	它	通过	一个	布	,

取一些树胶，用水浸泡，然后用布挤干。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɔːrtər] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [faɪn] ['ʃʊgər] , ['sɪftɪd] [faɪn] ;

put	**it**	**into**	**the**	**mortar**	**,**	**and**	**pound**	**it**	**with**	**fine**	**sugar**	**,**	**sifted**	**fine**	**;**
放	它	进入	这	砂浆	,	和	磅	它	和	美好的	糖	,	筛过的	美好的	;

将它放入研钵中，与细砂糖一起捣碎；

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [stɪf] .

then	**take**	**it**	**out**	**,**	**and**	**mix**	**it**	**up**	**with**	**sugar**	**till**	**it**	**becomes**	**stiff**	**.**
然后	拿	它	出去	,	和	混合	它	向上	和	糖	直到	它	变成	僵硬的	.

然后取出，与糖混合搅拌至变硬。

['mʌlberi] ['sɪrəp] .

Mulberry	**Syrup**	**.**
桑	糖浆	.

桑葚糖浆。

[skwiːz] [jʊr; jər] ['mʌlˌberiːz] : [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [fruːt] , [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;

Squeeze	**your**	**mulberries**	**:**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**fruit**	**,**	**put**	**a**	**pound**	**of**	**sugar**	**;**
挤	你的	桑葚	:	到	一个	品脱	的	水果	,	放	一个	磅	的	糖	;

榨桑葚汁：每品脱桑葚加入一磅糖；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [dɪ'zɑːlv] [ɔːl] [naɪt] , [ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gʊd] [haɪt] ,

let	**it**	**dissolve**	**all**	**night**	**,**	**then**	**boil**	**it**	**up**	**to**	**a**	**good**	**height**	**,**
让	它	溶解	全部	夜晚	,	然后	熬	它	向上	到	一个	好的	高度	,

让它溶解一整夜，然后煮沸至合适的温度。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [fɔːr] ['lɛmənz] ; [skɪm][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['bɔtlz] [fɔːr; fər]

with	the	juice	of	four	lemons	;	skim	it	well	,	and	put	it	in	bottles	for
和	这	汁	的	四	柠檬	;	撇去	它	出色地	,	和	放	它	在	瓶子	为了

[juːz] . -

use	.	61
使用	.	-

加入四个柠檬的汁；撇去浮沫，装瓶备用。[61]

[pɑːrt] [viː] .

PART	V	.
部分	V	.

第五部分

[fruːts] [ɪn] ['brændi] .

FRUITS	IN	BRANDY	.
水果	在	白兰地	.

白兰地浸水果。

['tʃeriːz] [ɪn] ['brændi] .

Cherries	in	Brandy	.
樱桃	在	白兰地	.

白兰地浸樱桃。

[pʊt] [jʊr; jər] ['tʃeriːz] ['ɪntuː]['dʒɑːrz] , [ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [frentʃ] ['brændi] ,

Put	your	cherries	into	jars	,	and	to	a	quart	of	French	brandy	,
放	你的	樱桃	进入	罐子	,	和	到	一个	夸脱	的	法语	白兰地	,

将樱桃装入罐中，加入一夸脱法国白兰地。

[ə'laʊ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] : [mɪks][jʊr; jər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['brændi] , ['kʌvər][ðə; ði]

allow	half	a	pint	of	clarified	sugar	:	mix	your	sugar	and	brandy	,	cover	the
允许	一半	一个	品脱	的	澄清	糖	:	混合	你的	糖	和	白兰地	,	覆盖	这

['tʃeriːz] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] ,

cherries	with	it	,
樱桃	和	它	,

准备半品脱澄清糖：将糖和白兰地混合，用混合物覆盖樱桃。

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [mʌnθ] , [ðen] [fɪl] [ðə; ði]['dʒɑːrz] [ə'gen] , [ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][ʌp]

let	them	stand	a	month	,	then	fill	the	jars	again	,	and	cover	them	up
让	他们	站立	一个	月	,	然后	充满	这	罐子	再次	,	和	覆盖	他们	向上

[fɔːr; fər][juːz] .

for	use	.
为了	使用	.

静置一个月后，再次装满罐子，盖好盖子即可使用。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði][mə'reloʊ] ['tʃeriːz] [ɑːr; ər][ðə; ði][moʊst]['prɑːpər] , [ænd; ənd][juː; jʊ] [meɪ] [ɪn'fjuːz] [ræsbɛriːz] , [ɔːr]

The	morello	cherries	are	the	most	proper	,	and	you	may	infuse	rasberries	,	or
这	莫雷洛	樱桃	是	这	最多	恰当的	,	和	你	可能	注入	覆盆子	,	或者

['mʌlˌberiːz] ,

mulberries	,
桑葚	,

莫雷洛樱桃是最合适的，你也可以加入覆盆子或桑葚。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

in	the	same	manner	.
在	这	相同的	方式	.

以同样的方式。

['eɪprɪkɒts][ɪn]['brændi] .
Apricots **in** **Brandy** **.**
杏子 在 白兰地 .

白兰地浸杏。

[teɪk] [ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][hæf] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] pump62
Take **a** **pan** **and** **half** **,** **fill** **it** **with** **pump62**
拿 一个 平底锅 和 一半 , 充满 它 和 pump62

取一个平底锅，加满62泵

['wɔːtər] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærifaid]['ʃʊgər] ; [ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd][skɔːld]
water **,** **put** **in** **a** **little** **clarified** **sugar** **;** **then** **put** **in** **your** **apricots** **,** **and** **scald**
水 , 放 在 一个 小的 澄清 糖 ; 然后 放 在 你的 杏子 , 和 烫伤
[ðem; ðəm] [tɪl] ['tendər] ;
them **till** **tender** **;**
他们 直到 投标 ;

加水，放入少许澄清的糖；然后放入杏子，用热水烫至变软；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['æləm][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
put **them** **into** **cold** **water** **with** **a** **piece** **of** **allum** **in** **it** **;**
放 他们 进入 寒冷的 水 和 一个 片 的 明矾 在 它 ;

将它们放入装有明矾的冷水中；

[let][ðem; ðəm] [leɪ] [ɪn] [ðæt] [steɪt] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] [tɪl] [kwaɪt][koʊld] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒɑːrz] ,
let **them** **lay** **in** **that** **state** **for** **two** **hours** **till** **quite** **cold** **;** **put** **them** **in** **jars** **,**
让 他们 躺 在 那 状态 为了 二 小时 直到 相当 寒冷的 ; 放 他们 在 罐子 ,

让它们保持这种状态两个小时，直到完全冷却；然后将它们放入罐子里。

[ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [waɪt] [frentʃ] ['brændi] : [tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['brændi] ,
and **cover** **them** **with** **white** **French** **brandy** **:** **to** **two** **quarts** **of** **brandy** **,**
和 覆盖 他们 和 白色的 法语 白兰地 : 到 二 夸脱 的 白兰地 ,

并用法国白兰地覆盖：至两夸脱白兰地，

[ə'laʊ] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['klærifaid]['ʃʊgər] .
allow **three** **pints** **of** **clarified** **sugar** **.**
允许 三 品脱 的 澄清 糖 .

允许使用三品脱澄清糖。

['piːtʃɪz] [ɪn]['brændi] .
Peaches **in** **Brandy** **.**
桃子 在 白兰地 .

白兰地浸桃。

[waɪp] [ðə; ði] [daʊn] [ɔːf] [jʊr; jər] ['piːtʃɪz] , [prɪk] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] [ɪn] [θriː] ['pleɪsɪz] ,
Wipe **the** **down** **off** **your** **peaches** **,** **prick** **them** **with** **a** **small** **knife** **in** **three** **places** **,**
擦拭 这 向下 离开 你的 桃子 , 刺 他们 和 一个 小的 刀 在 三 地方 ,

擦掉桃子表面的绒毛，用小刀在桃子上扎三个孔，

[skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][sʌm; səm]['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['lɛmənz] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
scald **them** **in** **some** **water** **,** **with** **the** **juice** **of** **three** **or** **four** **lemons** **in** **it** **;**
烫伤 他们 在 一些 水 , 和 这 汁 的 三 或者 四 柠檬 在 它 ;

将它们放入加入三四个柠檬汁的热水中烫一下；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒɑːrz] , [ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [waɪt]
then **take** **them** **out** **,** **put** **them** **in** **jars** **,** **and** **cover** **them** **with** **white**
然后 拿 他们 出去 , 放 他们 在 罐子 , 和 覆盖 他们 和 白色的
['brændi] :
brandy **:**
白兰地 :

然后将它们取出，放入罐子里，并用白兰地覆盖：

[tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['brændi] , [pʊt] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] .

to	two	quarts	of	brandy	,	put	three	pints	of	clarified	sugar	.
到	二	夸脱	的	白兰地	,	放	三	品脱	的	澄清	糖	.

在两夸脱白兰地中加入三品脱澄清糖。

[ˌmoˈgʌl] [plʌmz] [ɪn] ['brændi] .

Mogul	Plums	in	Brandy	.
大亨	李子	在	白兰地	.

白兰地浸莫卧儿李子。

[teɪk] [jʊr; jər][ˌmoˈgʌl] [plʌmz] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][hæf] [prɪˈzɜːrv] , [dreɪn][ðem; ðəm][draɪ] , put63

Take	your	mogul	plums	when	they	are	half	preserved	,	drain	them	dry	,	put63
拿	你的	大亨	李子	什么时候	他们	是	一半	保存完好	,	流走	他们	干燥	,	put63

当莫卧儿李子半腌制好时，沥干水分，放入63

[ðem; ðəm][ɪn]['dʒɑːrz]

them	in	jars
他们	在	罐子

把它们装进罐子里

[ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['brændi] .

and	cover	them	with	brandy	.
和	覆盖	他们	和	白兰地	.

然后用白兰地覆盖它们。

[tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['brændi] , [əˈlaʊ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] .

To	a	quart	of	brandy	,	allow	half	a	pint	of	clarified	sugar	.
到	一个	夸脱	的	白兰地	,	允许	一半	一个	品脱	的	澄清	糖	.

每夸脱白兰地配半品脱澄清糖。

[griːn] ['geɪdʒɪz][ɪn]['brændi] .

Green	Gages	in	Brandy	.
绿色的	量规	在	白兰地	.

绿盖在白兰地里。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [prɪˈperd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] ['eni] [griːn] [plʌm] .

These	are	prepared	in	the	same	manner	as	any	green	plum	.
这些	是	准备	在	这	相同的	方式	作为	任何	绿色的	李子	.

这些青梅的制备方法与普通青梅相同。

[perz] [ɪn]['brændi] .

Pears	in	Brandy	.
梨	在	白兰地	.

白兰地浸梨。

[skɔːld][jʊr; jər] [perz] ['tendər] , [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['lemən][dʒuːs][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] :

Scald	your	pears	tender	,	with	some	lemon	juice	in	the	water	:
烫伤	你的	梨	投标	,	和	一些	柠檬	汁	在	这	水	:

将梨子用热水烫至软嫩，水中加入一些柠檬汁：

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [per] [ðə; ði][raɪnd][ɔːf] ;

put	them	into	cold	water	and	pare	the	rind	off	;
放	他们	进入	寒冷的	水	和	削减	这	果皮	离开	;

将它们放入冷水中，削去外皮；

[leɪ][ðem; ðəm][ɪn]['æləm][ænd; ənd]['wɔːtər][ɔːl] [naɪt] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [waɪt] ;

lay	them	in	allum	and	water	all	night	,	to	keep	them	white	;
躺	他们	在	明矾	和	水	全部	夜晚	,	到	保持	他们	白色的	;

将它们浸泡在明矾和水中一整夜，以保持其洁白；

[ðen] [dreɪn][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['dʒɑːrz] : [tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['brændi] ,

then	drain	and	put	them	into	jars	:	to	a	quart	of	brandy	,
然后	流走	和	放	他们	进入	罐子	:	到	一个	夸脱	的	白兰地	,

然后沥干水分，放入罐子中：每罐加入一夸脱白兰地，

[ə'laʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] . -

allow	a	pint	of	clarified	sugar	.	64
允许	一个	品脱	的	澄清	糖	.	-

允许加入一品脱澄清糖。64

[pɑːrt] ['vaɪ, 'viː] .

PART	VI	.
部分	六年级	.

第六部分

['meθədz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [keɪks] .

METHODS	OF	MAKING	BISCUITS	AND	CAKES	.
方法	的	制作	饼干	和	蛋糕	.

制作饼干和蛋糕的方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [hɪr] ['nesəseri] [tuː; tə] ['premɪs] [ðæt] [pər'tɪkjələr] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kiːp]

It	is	here	necessary	to	premise	that	particular	care	must	be	taken	to	keep
它	是	这里	必要的	到	前提	那	特别的	关心	必须	是	已采取	到	保持

[ðə; ði][juː'tensɪlz][ɪn'taɪərli] [friː] [frʌm; frəm] [griːs] [ʌv; əv]['eni] [kaɪnd] :

the	utensils	entirely	free	from	grease	of	any	kind	:
这	餐具	完全	自由的	从	润滑脂	的	任何	种类	:

这里必须强调的是，必须特别注意保持餐具完全不沾染任何油脂:

[ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [kwaɪt][draɪ] , [æz; əz][ɪn] [keɪs] [ʌv; əv] [nɪ'glekt] [juː; jʊ]['kænɑːt]

and	the	flour	and	sugar	quite	dry	,	as	in	case	of	neglect	you	cannot
和	这	面粉	和	糖	相当	干燥	,	作为	在	案件	的	忽视	你	不能

[meɪk] [gʊd] ['bɪskɪts] .

make	good	biscuits	.
制作	好的	饼干	.

面粉和糖要保持干燥，因为稍有疏忽就做不出好吃的饼干。

[sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] .

Savoy	Biscuits	.
萨沃伊	饼干	.

萨沃伊饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Take	one	pound	and	a	half	of	sugar	,	one	pound	and	two	ounces	of	flour	,
拿	一	磅	和	一个	一半	的	糖	,	一	磅	和	二	盎司	的	面粉	,

取一磅半糖，一磅二盎司面粉，

[ænd; ənd] ['twenti] [fɔːr] [egz] : ['seprət] [ðə; ði] [joʊk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [waɪts] ,

and	twenty	four	eggs	:	separate	the	yolks	from	the	whites	,
和	二十	四	鸡蛋	:	分离	这	蛋黄	从	这	白人	,

二十四个鸡蛋：将蛋黄和蛋白分开，

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] : [wɪsk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌp] [stɪf] ,

beat	the	yolks	and	sugar	together	with	a	spoon	:	whisk	the	whites	up	stiff	,
打	这	蛋黄	和	糖	一起	和	一个	勺子	:	拂	这	白人	向上僵硬的		,

用勺子将蛋黄和糖搅打均匀；将蛋白打发至硬性发泡。

[ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [wɔːrm] , -

and	mix	with	the	yolks	;	whisk	it	all	on	a	slow	fire	till	warm	,	65
和	混合	和	这	蛋黄	;	拂	它	全部	在	一个	慢的	火	直到	温暖的	,	-

与蛋黄混合；用小火搅拌至温热，65

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [koʊld] ; [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,

then	take	it	off	and	whisk	it	till	cold	;	mix	in	the	flour	,
然后	拿	它	离开	和	拂	它	直到	寒冷的	;	混合	在	这	面粉	,

然后将其取出并搅拌至冷却；拌入面粉，

[ænd; ənd][drɑːp][ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]['fʌn(ə)l] [meɪd] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ] ['pɜːrpəs] .

and	drop	them	through	a	funnel	made	for	the	purpose	.
和	降低	他们	通过	一个	漏斗	制成	为了	这	目的	.

然后将它们放入专门设计的漏斗中。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][sɪft][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðem; ðəm] ,

They	require	a	hot	oven	,	and	you	should	sift	a	little	sugar	over	them	,
他们	要求	一个	热的	烤箱	,	和	你	应该	筛	一个	小的	糖	超过	他们	,

它们需要高温烘烤，而且你应该在上面筛一层薄薄的糖。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] .

just	before	you	put	them	in	.
只是	前	你	放	他们	在	.

就在你把它们放进去之前。

[spʌndʒ] ['bɪskɪts] .

Spunge	Biscuits	.
海绵	饼干	.

海绵饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Take	one	pound	of	sugar	,	and	three	quarters	of	flour	,
拿	一	磅	的	糖	,	和	三	四分之一	的	面粉	,

取一磅糖和四分之三磅面粉，

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ðɪ] [sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] :

and	mix	in	the	same	manner	as	the	savoy	biscuits	:
和	混合	在	这	相同的	方式	作为	这	萨沃伊	饼干	:

并以与萨沃伊饼干相同的方式混合：

[ðiːz] [wɪl] [nɑːt][rɪ'kwaɪər][soʊ][hɑːt][æn; ən]['ʌv(ə)n][æz; əz][ðə; ðɪ]['fɔːrmər] .

these	will	not	require	so	hot	an	oven	as	the	former	.
这些	将要	不是	要求	所以	热的	一个	烤箱	作为	这	以前的	.

这些不需要像前者那样高的烤箱温度。

['pæləs] ['rɔɪəl] ['bɪskɪts] .

Palace	Royal	Biscuits	.
宫殿	皇家	饼干	.

皇家宫廷饼干。

[ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] , [ænd; ənd][ɑːr; ər] [beɪkt] [ɪn] [smɔːl]

Are	made	in	the	same	manner	as	savoy	biscuits	,	and	are	baked	in	small
是	制成	在	这	相同的	方式	作为	萨沃伊	饼干	,	和	是	烘焙	在	小的

['peɪpər][bɑːksɪz] .

paper	boxes	.
纸	盒子	.

制作方法与萨沃伊饼干相同，并在小纸盒中烘烤。

['rɔɪəl] [hɑːrt] ['bɪskɪts] .

Royal	Heart	Biscuits	.
皇家	心	饼干	.

皇家心形饼干。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] [biːt] [faɪn] , [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

To	a	pound	of	almonds	beat	fine	,	put	a	pound	and	a	half	of	sugar	,
到	一个	磅	的	杏仁	打	美好的	,	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

将一磅杏仁打成细粉，加入一磅半糖，

[hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ˌsɪks'tiːn] [hoʊl] [egz] , and66
half **a** **pound** **of** **flour** **,** **sixteen** **whole** **eggs** **,** **and66**
一半 一个 磅 的 面粉 , 十六 所有的 鸡蛋 , and66

半磅面粉，十六个全蛋，以及66

[twelv] [joʊk] .
twelve **yolks** **.**
十二 蛋黄 .

十二个蛋黄。

[biːt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɑːməndz] [ʌp] [wel] [baɪ] [dɪ'griːz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [egz] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði]
Beat **the** **sugar** **and** **almonds** **up** **well** **by** **degrees** **with** **the** **eggs** **;** **then** **put** **in** **the**
打 这 糖 和 杏仁 向上出色地 经过 学位 和 这 鸡蛋 ; 然后 放 在 这
['flaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

将糖和杏仁与鸡蛋分次充分搅拌均匀；然后加入面粉，

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [moʊlz] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['ʌv(ə)n] .
and **set** **it** **into** **moles** **,** **they** **will** **require** **a** **gentle** **oven** **.**
和 放 它 进入 鼹鼠 , 他们 将要 要求 一个 温和的 烤箱 .

把它做成鼹鼠皮，它们需要用温和的烤箱烘烤。

['daɪət] [bred] [keɪks] .
Diet **Bread** **Cakes** **.**
饮食 面包 蛋糕 .

低脂面包蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
Take **one** **pound** **of** **moist** **sugar** **,** **one** **pound** **and** **a** **quarter** **of** **flour** **,**
拿 一 磅 的 潮湿 糖 , 一 磅 和 一个 四分之一 的 面粉 ,

取一磅湿糖，一磅四分之一面粉，

[ænd; ənd] ['sev(ə)n] [egz] : [let] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] ['betər] [ðæn; ðən] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər]
and **seven** **eggs** **:** **let** **your** **sugar** **boil** **with** **better** **than** **half** **a** **pint** **of** **water**
和 七 鸡蛋 : 让 你的 糖 熬 和 更好的 比 一半 一个 品脱 的 水
;
;
;

七个鸡蛋：将糖与超过半品脱水一起煮沸；

[ðen] [wɪsk] [jʊr; jər] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌp] [wel] : [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] ,
then **whisk** **your** **eggs** **and** **sugar** **up** **well** **:** **take** **it** **off** **,**
然后 拂 你的 鸡蛋 和 糖 向上出色地 : 拿 它 离开 ,

然后将鸡蛋和糖充分搅拌均匀：取出，

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [koʊld] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [jʊr; jər] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː]
and **whisk** **it** **till** **it** **is** **cold** **,** **then** **mix** **in** **your** **flour** **,** **and** **put** **it** **into**
和 拂 它 直到 它 是 寒冷的 , 然后 混合 在 你的 面粉 , 和 放 它 进入
[moʊlz] .
moles **.**
鼹鼠 .

搅拌至冷却，然后拌入面粉，放入鼹鼠酱中。

- ['bɪskɪts] .
Naple **Biscuits** **.**
- 饼干 .

那不勒斯饼干。

[ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] ['daɪət] [bred] , [bʌt; bət] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['flaʊər] .
Are **made** **in** **the** **same** **manner** **as** **diet** **bread** **,** **but** **add** **a** **little** **more** **flour** **.**
是 制成 在 这 相同的 方式 作为 饮食 面包 , 但 添加 一个 小的 更多的 面粉 .

制作方法与减肥面包相同，但要多加一点面粉。

['ɔrɪndʒ] [hɑːrt] ['bɪskɪts] .
Orange Heart Biscuits .
橙子 心 饼干 .

橙心饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Take one pound and a half of sugar , three quarters of a pound of flour ,
拿 一 磅 和 一个 一半 的 糖 , 三 四分之一 的 一个 磅 的 面粉 ,

取一磅半糖，四分之三磅面粉，

[wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] , [eɪt] [prɪ'zɜːrv] ['ɔrɪndʒ] [piːlz] , [ænd; ənd]
one pound and a half of yolks of eggs , eight preserved orange peels , and
一 磅 和 一个 一半 的 蛋黄 的 鸡蛋 , 八 保存完好 橙子 果皮 , 和
two67
two67
two67

一磅半蛋黄，八片腌制橙皮，以及两个67

['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ; [paʊnd] [jʊr; jər] [piːlz] [ænd; ənd] ['ɑːməndz] [faɪn] ,
ounces of almonds ; pound your peels and almonds fine ,
盎司 的 杏仁 ; 磅 你的 果皮 和 杏仁 美好的 ,

几盎司杏仁；将杏仁皮和杏仁捣成粉末。

[ðen] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd][proʊ'siːd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['rɔɪəl] [hɑːrt]
then beat it up and proceed in the same manner as in making the royal heart
然后 打 它 向上 和 继续 在 这 相同的 方式 作为 在 制作 这 皇家 心
['bɪskɪts] .
biscuits .
饼干 .

然后将其捣碎，并按照制作皇家心形饼干的相同方法进行操作。

[kwiːn] [keɪks] .
Queen Cakes .
女王 蛋糕 .

女王蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][wʌn]
Take one pound and a quarter of flour , one pound of sugar , and one
拿 一 磅 和 一个 四分之一 的 面粉 , 一 磅 的 糖 , 和 一
[paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
pound of butter ,
磅 的 黄油 ,

取一磅四分之一面粉、一磅糖和一磅黄油，

[ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [eɪt] [egz] : [kriːm] [jʊr; jər] ['bʌtər] ,
a quarter of a pound of currants , and eight eggs : cream your butter ,
一个 四分之一 的 一个 磅 的 醋栗 , 和 八 鸡蛋 : 奶油 你的 黄油 ,

四分之一磅葡萄干，八个鸡蛋：将黄油打发，

[ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd]
and beat it up with the eggs and sugar , then put in the flour and
和 打 它 向上 和 这 鸡蛋 和 糖 , 然后 放 在 这 面粉 和
['kʌrənts] .
currants .
醋栗 .

把它和鸡蛋、糖一起搅拌均匀，然后加入面粉和葡萄干。

[ʃæm'peɪn] ['bɪskɪts] .
Champaign Biscuits .
原野 饼干 .

香槟饼干。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [eɪt] [egz] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['flaʊər] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paʊnd] [ʌv; əv]
Take the whites of eight eggs with some flour , and half a pound of
拿 这 白人 的 八 鸡蛋 和 一些 面粉 , 和 一半 一个 磅 的
['bʌtər] ;
butter ;
黄油 ;

取八个鸡蛋的蛋白，加一些面粉和半磅黄油；

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] : [melt] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ;
beat the eggs and sugar together : melt the butter , and beat it up ;
打 这 鸡蛋 和 糖 一起 : 熔化 这 黄油 , 和 打 它 向上 ;

将鸡蛋和糖一起打发；融化黄油，然后打发；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] ['kærəˌweɪ] [siːdz] :
then put in the flour and a few carraway seeds :
然后 放 在 这 面粉 和 一个 很少 葛缕子 种子 :

然后加入面粉和几粒葛缕子籽：

[foʊld] [ə; eɪ] ['peɪpər] [ʌp] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːrm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [fæn] , [ænd; ənd] [drɑːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['rɪdʒɪz] :
fold a paper up in the form of a fan , and drop them in the ridges :
折叠 一个 纸 向上 在 这 形式 的 一个 扇子 , 和 降低 他们 在 这 山脊 :

将纸折成扇形，然后将它们放入折痕中：

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] . -
they will require a hot oven . 68
他们 将要 要求 一个 热的 烤箱 . -

它们需要一个高温烤箱。68

[faɪn] [rʌsk] .
Fine Rusks .
美好的烤面包片 .

上等烤面包片。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['daɪət] [bred] [peɪst] , [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [lɔːŋ] [tɪnz] ; [wen] [koʊld] ,
Make a good diet bread paste , bake it in long tins ; when cold ,
制作 一个 好的 饮食 面包 粘贴 , 烤 它 在 长的 罐头 ; 什么时候 寒冷的 ,

制作一份营养丰富的面包面团，用长方形烤盘烘烤；冷却后，

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] :
cut it in slices , and brown them in the oven :
切 它 在 切片 , 和 棕色的 他们 在 这 烤箱 :

切成片，放入烤箱烤至金黄色：

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] ['kærəˌweɪ] [siːdz] [ɪn] [ðə; ði] [peɪst] .
put a few carraway seeds in the paste .
放 一个 很少 葛缕子 种子 在 这 粘贴 .

在酱料中加入几粒葛缕子籽。

[frentʃ] [rʌsk] .
French Rusks .
法语 烤面包片 .

法式烤面包片。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [joʊk]
Take three pounds of sugar , four pounds of flour , and two pounds of yolks
拿 三 磅 的 糖 , 四 磅 的 面粉 , 和 二 磅 的 蛋黄
[ʌv; əv] [egz] :
of eggs :
的 鸡蛋 :

取三磅糖、四磅面粉和两磅蛋黄：

[biːt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [joʊk] [tə'geðər] , [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,
beat **the** **sugar** **and** **yolks** **together** **,** **then** **mix** **in** **the** **flour** **,**
打 这 糖 和 蛋黄 一起 , 然后 混合 在 这 面粉 ,

将糖和蛋黄一起打发，然后拌入面粉。

[ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn] [lɔːŋ] [roʊlz] ; [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θɪn]
and **roll** **it** **up** **in** **long** **rolls** **;** **bake** **it** **,** **and** **when** **cold** **,** **cut** **it** **into** **thin**
和 卷 它 向上 在 长的 卷 ; 烤 它 , 和 什么时候 寒冷的 , 切 它 进入 薄的
['slaɪsɪz] .
slices **.**
切片 .

将其卷成长条状；烘烤，冷却后切成薄片。

['jɑːməθ] [keɪks] .
Yarmouth **Cakes** **.**
雅茅斯 蛋糕 .

雅茅斯蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][wʌn] [paʊnd]
Take **one** **pound** **and** **a** **half** **of** **flour** **,** **one** **pound** **of** **sugar** **,** **and** **one** **pound**
拿 一 磅 和 一个 一半 的 面粉 , 一 磅 的 糖 , 和 一 磅
[ʌv; əv] ['bʌtər] ,
of **butter** **,**
的 黄油 ,

取一磅半面粉、一磅糖和一磅黄油，

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][sɪks] [egz] : [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ,
six **ounces** **of** **currants** **,** **and** **six** **eggs** **:** **beat** **the** **eggs** **and** **sugar** **together** **,**
六 盎司 的 醋栗 , 和 六 鸡蛋 : 打 这 鸡蛋 和 糖 一起 ,

六盎司葡萄干和六个鸡蛋：将鸡蛋和糖一起打散，

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər][ʌp][tuː; tə] [stɪf] [peɪst] :
melt **the** **butter** **,** **and** **mix** **it** **and** **the** **flour** **up** **to** **stiff** **paste** **:**
熔化 这 黄油 , 和 混合 它 和 这 面粉 向上 到 僵硬的 粘贴 :

将黄油融化，与面粉混合搅拌成较硬的面糊：

[pɑːrt][ˌaɪ 'tiː][hæf][fɔːr; fər] [plʌmz] , [ænd; ənd][hæf][fɔːr; fər] [siːd] ; [ðen] [roʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt] ,
part **it** **half** **for** **plums** **,** **and** **half** **for** **seed** **;** **then** **roll** **it** **out** **,**
部分 它 一半 为了 李子 , 和 一半 为了 种子 ; 然后 卷 它 出去 ,

将面团分成两半，一半留李子，一半留籽；然后擀开。

[kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['ʌv(ə)n] . -
cut **it** **into** **round** **shapes** **,** **and** **bake** **them** **in** **a** **gentle** **oven** **.** **69**
切 它 进入 圆形的 形状 , 和 烤 他们 在 一个 温和的 烤箱 . -

切成圆形，放入低温烤箱烘烤。69

['tʌnˌbrɪdʒ] ['wɔːtər] [keɪks] .
Tunbridge **Water** **Cakes** **.**
坦布里奇 水 蛋糕 .

坦布里奇水蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]
Take **one** **pound** **of** **flour** **,** **one** **pound** **of** **butter** **,** **three** **quarters** **of** **a** **pound** **of**
拿 一 磅 的 面粉 , 一 磅 的 黄油 , 三 四分之一 的 一个 磅 的
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

取一磅面粉，一磅黄油，四分之三磅糖，

[hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [fɔːr] [egz] : [mɪks][ðə; ði] [egz] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [kriːm]

half	a	pint	of	cream	,	and	four	eggs	:	mix	the	eggs	,	sugar	,	and	cream
一半	一个	品脱	的	奶油	,	和	四	鸡蛋	:	混合	这	鸡蛋	,	糖	,	和	奶油

[tə'geðər] ,

together	,
一起	,

半品脱奶油和四个鸡蛋：将鸡蛋、糖和奶油混合在一起，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [meltid] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] ; [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,

put	in	the	butter	melted	,	and	beat	it	up	well	;	then	mix	in	the	flour	,
放	在	这	黄油	融化	,	和	打	它	向上	出色地	;	然后	混合	在	这	面粉	,

放入融化的黄油，充分搅拌；然后拌入面粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['kærəˌweɪ] [siːdz] , [roʊl][ðə; ði][pɑːrt][aʊt] [kwaɪt] [θɪn] ; [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd] [keɪks]

and	a	few	carraway	seeds	,	roll	the	part	out	quite	thin	;	cut	it	into	round	cakes
和	一个	很少	葛缕子	种子	,	卷	这	部分	出去	相当	薄的	;	切	它	进入	圆形的	蛋糕

,

,
,

加入少许葛缕子籽，将面团擀得很薄；切成圆形饼状，

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

然后放入低温烤箱烘烤。

- ['bɪskɪts] .

Cedraty	Biscuits	.
-	饼干	.

雪松饼干。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [joʊk] ,

Take	one	pound	and	three	quarters	of	sugar	,	half	a	pound	of	yolks	,
拿	一	磅	和	三	四分之一	的	糖	,	一半	一个	磅	的	蛋黄	,

取一磅四分之三磅糖，半磅蛋黄，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] : [mɪks] [ðiːz] [tə'geðər] ,

and	three	quarters	of	a	pound	of	butter	:	mix	these	together	,
和	三	四分之一	的	一个	磅	的	黄油	:	混合	这些	一起	,

以及四分之三磅黄油：将它们混合在一起，

[ðen] [roʊl][ðem; ðəm][ʌp][wɪð; wɪθ][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər][æz; əz][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə]['stɪf(ə)n][ˌaɪ 'tiː] :

then	roll	them	up	with	as	much	flour	as	is	necessary	to	stiffen	it	:
然后	卷	他们	向上	和	作为	很多	面粉	作为	是	必要的	到	变硬	它	:

然后裹上足够的面粉，直到面团变硬为止：

[meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [raʊnd] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

make	them	into	round	rings	,	and	bake	them	.
制作	他们	进入	圆形的	戒指	,	和	烤	他们	.

将它们做成圆环，然后烘烤。

[ɪ'tæliən] [keɪks] .

Italian	Cakes	.
意大利语	蛋糕	.

意大利蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [twelv] [egz] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [wɪsk] [ðə; ði]

Take	the	whites	of	twelve	eggs	with	some	flour	and	sugar	;	whisk	the
拿	这	白人	的	十二	鸡蛋	和	一些	面粉	和	糖	;	拂	这

eggs70

eggs70
eggs70

取十二个鸡蛋的蛋白，加入一些面粉和糖；将蛋白搅打均匀。

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [tɪl] [hɑːt] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf] ,

and	sugar	over	the	fire	,	till	hot	;	then	take	it	off	,
和	糖	超过	这	火	，直到	热的	；	然后	拿	它	离开	，	

把糖放在火上加热至滚烫，然后关火。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

管家的珍贵礼物；(The Housekeeper's Valuable Present; Or,)

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][koʊld] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] :

and	whisk	it	till	it	is	quite	cold	,	and	put	in	the	flour	:
和	拂	它	直到	它	是	相当	寒冷的	,	和	放	在	这	面粉	:

搅拌至完全冷却后，加入面粉：

[drɑːp][ðem; ðəm][ɪn] [raʊnd] [keɪks] [ɑːn]['peɪpər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

drop	them	in	round	cakes	on	paper	,	and	bake	them	.
降低	他们	在	圆形的	蛋糕	在	纸	,	和	烤	他们	.

将面团放入铺有圆形纸片的模具中，然后烘烤。

['kɑːmən] - .

Common	Maccaroons	.
常见的	-	.

普通马卡龙。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ten]

Take	one	pound	of	almonds	,	one	pound	of	sugar	,	and	the	whites	of	ten
拿	一	磅	的	杏仁	,	一	磅	的	糖	,	和	这	白人	的	十

[egz] ,

eggs	,
鸡蛋	,

取一磅杏仁、一磅糖和十个鸡蛋的蛋白，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][roʊz]['wɔːtər] : [paʊnd] [jʊr; jər] ['ɑːməndz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] , [ænd; ənd][roʊz]

and	a	little	rose	water	:	pound	your	almonds	with	the	whites	,	and	rose
和	一个	小的	玫瑰	水	:	磅	你的	杏仁	和	这	白人	,	和	玫瑰

['wɔːtər] ;

water	;
水	;

再加一点玫瑰水：将杏仁与杏仁蛋白一起捣碎，加入玫瑰水；

[ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɑːn]['weɪfər]['peɪpər] .

then	mix	in	the	sugar	,	and	lay	them	out	on	wafer	paper	.
然后	混合	在	这	糖	,	和	躺	他们	出去	在	晶圆	纸	.

然后拌入糖，并将它们铺在威化纸上。

[frentʃ] - .

French	Maccaroons	.
法语	-	.

法式马卡龙。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

To	a	pound	of	almonds	,	allow	two	pounds	of	sugar	mixed	in	the	same	way	,
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	二	磅	的	糖	混合	在	这	相同的	方式	,

一磅杏仁配两磅糖，混合方法同上。

[ænd; ənd][leɪd] [aʊt][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

and	laid	out	in	the	same	manner	.
和	铺设	出去	在	这	相同的	方式	.

并以相同的方式排列。

[ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] .

Ratafia	Biscuits	.
果酒	饼干	.

拉塔菲亚饼干。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bɪtər] :

Take	half	a	pound	of	sweet	almonds	,	and	half	a	pound	of	bitter	:
拿	一半	一个	磅	的	甜的	杏仁	,	和	一半	一个	磅	的	苦的	:

取半磅甜杏仁和半磅苦杏仁:

[paʊnd] [ðem; ðəm] [faɪn] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd]

pound	them	fine	,	mixed	with	whites	of	eggs	,	then	add	two	pounds	and
磅	他们	美好的	,	混合	和	白人	的	鸡蛋	,	然后	添加	二	磅	和

[ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; -

a	half	of	sugar	;	71
一个	一半	的	糖	;	-

将它们捣碎，与蛋清混合，然后加入两磅半糖；71

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wel] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [ðen] [drɑːp] [ðem; ðəm] [ɑːn] ['peɪpər] ,

beat	it	up	well	with	whites	of	eggs	,	then	drop	them	on	paper	,
打	它	向上	出色地	和	白人	的	鸡蛋	,	然后	降低	他们	在	纸	,

用蛋清充分搅拌均匀，然后滴在纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

然后放入低温烤箱烘烤。

['ɔrɪndʒ] ['bɪskɪts] .

Orange	Biscuits	.
橙子	饼干	.

橙味饼干。

[mɪks] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] , [wɪð; wɪθ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz]

Mix	one	pound	of	almonds	,	with	two	pounds	of	sugar	in	the	same	manner	as
混合	一	磅	的	杏仁	,	和	二	磅	的	糖	在	这	相同的	方式	作为

[ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] ;

ratafia	biscuits	;
果酒	饼干	;

将一磅杏仁与两磅糖混合，方法与制作拉塔菲亚饼干相同;

[bʌt; bət] [ræsp] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [eɪt] ['tʃaɪnə] ['ɔːrɪndʒɪz] [ə'mʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [drɑːp] [ðem; ðəm] [ɪn]

but	rasp	the	rind	of	eight	China	oranges	among	it	,	and	drop	them	in
但	锉刀	这	果皮	的	八	中国	橙子	之中	它	,	和	降低	他们	在

[smɔːl] [drɑːps] .

small	drops	.
小的	滴	.

但要将八个中国橘子的皮刮下来，滴入其中。

['lemən] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Lemon	biscuits	are	made	in	the	same	manner	.
柠檬	饼干	是	制成	在	这	相同的	方式	.

柠檬饼干的制作方法也相同。

['spænɪʃ] [rʌsk] .

Spanish	Rusks	.
西班牙语	烤面包片	.

西班牙烤面包片。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [joʊk] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd]

Take	half	a	pound	of	yolks	,	half	a	pound	of	sugar	,	and	half	a	pound
拿	一半	一个	磅	的	蛋黄	,	一半	一个	磅	的	糖	,	和	一半	一个	磅

[ʌv; əv] ['flaʊər] ;

of	flour	;
的	面粉	;

取半磅蛋黄、半磅糖和半磅面粉;

[tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [tuː] ['lɛmənz] [raːspt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['brændi] : [mɪks][ɔːl]

two	ounces	of	butter	,	two	lemons	rasped	,	and	a	glass	of	brandy	:	mix	all
二	盎司	的	黄油	,	二	柠檬	粗糙的	,	和	一个	玻璃	的	白兰地	:	混合	全部

[tə'geðər] ,

together	,
一起	,

两盎司黄油、两个柠檬（去皮）、一杯白兰地：将所有材料混合在一起。

[ðen] [roʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [stɪf] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] .

then	roll	it	up	stiff	,	and	make	it	in	rings	,	and	bake	them	.
然后	卷	它	向上	僵硬的	,	和	制作	它	在	戒指	,	和	烤	他们	.

然后将其卷硬，做成环状，然后烘烤。

- .

Merenges	.

- .

梅伦格斯。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] ; [bɔɪl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [tuː; tə]

Take	a	pint	of	sugar	,	and	the	whites	of	six	eggs	;	boil	the	sugar	to
拿	一个	品脱	的	糖	,	和	这	白人	的	六	鸡蛋	;	熬	这	糖	到

[ðə; ði] degree72

the	degree72
这	degree72

取一品脱糖和六个鸡蛋的蛋白；将糖煮至72度。

[kɔːld] [bloʊn] , [ðen] [greɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði] [waɪts] [hwiskt] [stɪf] :

called	blown	,	then	grain	it	,	and	mix	in	the	whites	whisked	stiff	:
称为	吹	,	然后	粮食	它	,	和	混合	在	这	白人	搅拌	僵硬的	:

先吹成粉，然后磨成颗粒状，再拌入打发至硬性的蛋白：

[leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] ['oʊv(ə)l] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

lay	them	out	in	oval	shapes	,	and	brown	them	in	the	oven	,
躺	他们	出去	在	椭圆形	形状	,	和	棕色的	他们	在	这	烤箱	,

将它们摆成椭圆形，放入烤箱烤至金黄色。

[pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][dʒæm][ɪn] [bɪ'twiːn] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː] [hævz] [tə'geðər] .

put	a	piece	of	barberry	jam	in	between	,	and	put	two	halves	together	.
放	一个	片	的	小檗碱	果酱	在	之间	,	和	放	二	一半	一起	.

在中间放一块小檗果酱，然后将两半合在一起。

['dʒɪndʒər] [keɪks] .

Ginger	Cakes	.
姜	蛋糕	.

姜饼。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;

Take	one	pound	of	butter	,	three	pounds	of	flour	,	one	pound	of	sugar	;
拿	一	磅	的	黄油	,	三	磅	的	面粉	,	一	磅	的	糖	;

取一磅黄油、三磅面粉、一磅糖；

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][faɪv] [egz] : [biːt] [ðə; ði] [egz] , [kriːm] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər]

a	pint	of	cream	,	and	five	eggs	:	beat	the	eggs	,	cream	,	and	sugar
一个	品脱	的	奶油	,	和	五	鸡蛋	:	打	这	鸡蛋	,	奶油	,	和	糖

[tə'geðər] ;

together	;
一起	;

一品脱奶油和五个鸡蛋：将鸡蛋、奶油和糖一起打发；

[melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] ['kærəˌweɪ]

melt	the	butter	and	put	it	in	,	then	mix	in	the	flour	with	a	few	carraway
熔化	这	黄油	和	放	它	在	,	然后	混合	在	这	面粉	和	一个	很少	葛缕子

[siːdz] ,

seeds	,
种子	,

将黄油融化放入碗中，然后拌入面粉和少许香芹籽。

[ænd; ənd] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] ; [roʊl] [ðem; ðəm] [θɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sloʊ]

and	six	ounces	of	ginger	;	roll	them	thin	,	and	bake	them	in	a	slow
和	六	盎司	的	姜	;	卷	他们	薄的	,	和	烤	他们	在	一个	慢的

['ʌv(ə)n] .

oven	.
烤箱	.

加入六盎司生姜；将它们擀薄，然后在低温烤箱中烘烤。

['dʒɪndʒər] - [bred] [nʌts] .

Ginger	-	Bread	Nuts	.
姜	-	面包	坚果	.

姜饼坚果。

[tuː; tə] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [pʊt] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['triːkl] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf]

To	five	pounds	of	flour	,	put	six	pounds	of	treacle	,	one	pound	and	a	half
到	五	磅	的	面粉	,	放	六	磅	的	糖浆	,	一	磅	和	一个	一半

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

of	sugar	,
的	糖	,

五磅面粉，加入六磅糖蜜，一磅半白糖，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] ['bʌtər] : [rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['flaʊər]

and	a	pound	and	a	half	of	butter	:	rub	the	butter	with	the	flour
和	一个	磅	和	一个	一半	的	黄油	:	擦	这	黄油	和	这	面粉

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,

and	sugar	,
和	糖	,

一磅半黄油：将黄油与面粉和糖一起搓揉，

[ðen] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['triːkl] ; [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] , -

then	mix	it	up	with	the	treacle	;	and	put	in	six	ounces	of	ginger	,	73
然后	混合	它	向上	和	这	糖浆	;	和	放	在	六	盎司	的	姜	,	-

然后将其与糖蜜混合；并加入六盎司生姜，73

[ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [pɪ'mentoʊ] , [ænd; ənd] [drɑːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [drɑːps] .

and	four	ounces	of	pimento	,	and	drop	them	in	drops	.
和	四	盎司	的	甜椒	,	和	降低	他们	在	滴	.

加入四盎司甜椒，然后一滴一滴地滴入。

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

They	will	require	a	slow	oven	.
他们	将要	要求	一个	慢的	烤箱	.

它们需要用慢速烤箱烘烤。

['fɪlbərt] ['bɪskɪts] .

Filbert	Biscuits	.
榛子	饼干	.

榛子饼干。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [nʌt] ['kəːnəlz] ; [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] [ɪk'siːdɪŋ] [draɪ] , [paʊnd] [ðem; ðəm] [faɪn] ,

Take	a	pound	of	nut	kernels	;	let	them	be	exceeding	dry	,	pound	them	fine	,
拿	一个	磅	的	坚果	内核	;	让	他们	是	超过	干燥	,	磅	他们	美好的	,

取一磅坚果仁，使其非常干燥，然后将其捣成粉末。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ; [mɪks][ɪn] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

with	the	whites	of	eggs	;	mix	in	two	pounds	of	sugar	,
和	这	白人	的	鸡蛋	;	混合	在	二	磅	的	糖	,

加入蛋清；拌入两磅糖，

[biːt] [ðə; ði] [peɪst] [ʌp][wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] .

beat	the	paste	up	with	whites	of	eggs	.
打	这	粘贴	向上	和	白人	的	鸡蛋	.

将糊状物与蛋清一起搅拌均匀。

[drɑːp][ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] [drɑːps] .

Drop	them	out	in	small	drops	.
降低	他们	出去	在	小的	滴	.

将它们一滴一滴地滴下去。

['swiːtmiːt] ['bɪskɪts] .

Sweetmeat	Biscuits	.
蜜饯	饼干	.

甜肉饼干。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv]

Take	a	pound	of	sugar	,	a	pound	and	a	half	of	flour	,	the	yolks	of
拿	一个	磅	的	糖	,	一个	磅	和	一个	一半	的	面粉	,	这	蛋黄	的

['twenti] [egz] ,

twenty	eggs	,
二十	鸡蛋	,

取一磅糖，一磅半面粉，二十个鸡蛋的蛋黄，

[wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ; [paʊnd] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [faɪn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] :

with	half	a	pound	of	almonds	;	pound	the	almonds	fine	with	the	yolks	:
和	一半	一个	磅	的	杏仁	;	磅	这	杏仁	美好的	和	这	蛋黄	:

加入半磅杏仁；将杏仁和蛋黄一起捣碎：

[mɪks][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] , [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] ,

mix	in	the	sugar	,	and	beat	it	up	well	,	then	mix	in	the	flour	,
混合	在	这	糖	,	和	打	它	向上	出色地	,	然后	混合	在	这	面粉	,

加入糖并充分搅拌，然后加入面粉拌匀。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [skwer] [keɪk] , ['æftərwərdz] [aɪs][ˌaɪ 'tiː] : [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ʃeɪps] ,

bake	it	in	a	square	cake	,	afterwards	ice	it	:	cut	it	into	shapes	,
烤	它	在	一个	正方形	蛋糕	,	然后	冰	它	:	切	它	进入	形状	,

用方形蛋糕模具烤制，然后抹上糖霜，切成各种形状。

[ænd; ənd][pʊt] ['ɔrɪndʒ] [piːlz] [ɑːn][ðem; ðəm] .

and	put	orange	peels	on	them	.
和	放	橙子	果皮	在	他们	.

然后在上面放上橘子皮。

[rɑːk] ['ɑːmənd] ['bɪskɪts] .

Rock	Almond	Biscuits	.
岩石	杏仁	饼干	.

杏仁饼干。

[kʌt] [jʊr; jər] ['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] : [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [wɪtʃ] , [ə'laʊ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] of74

Cut	your	almonds	very	fine	:	to	a	pound	of	which	,	allow	four	ounces	of74
切	你的	杏仁	非常	美好的	:	到	一个	磅	的	哪个	,	允许	四	盎司	of74

将杏仁切成极细的碎末：每磅杏仁，留出四盎司74克的碎末。

['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] ; [wɪsk] [ðə; ði] [egz] [stɪf] ,

sugar	,	and	the	whites	of	six	eggs	;	whisk	the	eggs	stiff	,
糖	,	和	这	白人	的	六	鸡蛋	;	拂	这	鸡蛋	僵硬的	,

糖和六个鸡蛋的蛋白；将蛋白打发至硬性发泡，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɑ:məndz] ; [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [lʌmps] [ɑ:n] ['weɪfər] ['peɪpər] ,

then	put	in	the	sugar	and	almonds	;	set	them	in	lumps	on	wafer	paper	,
然后	放	在	这	糖	和	杏仁	;	放	他们	在	肿块	在	晶圆	纸	,

然后加入糖和杏仁；将它们捏成小块，放在威化纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	bake	them	in	a	very	slow	oven	.
和	烤	他们	在	一个	非常	慢的	烤箱	.

用低温烤箱烘烤。

[sɪ'rɪndʒ] ['bɪskɪts] .

Syringe	Biscuits	.
注射器	饼干	.

注射器饼干。

[tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑ:məndz] , [ə'laʊ] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] : [paʊnd] [ðə; ði] ['ɑ:məndz] [faɪn] ,

To	a	pound	of	almonds	,	allow	four	pounds	of	sugar	:	pound	the	almonds	fine	,
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	四	磅	的	糖	:	磅	这	杏仁	美好的	,

一磅杏仁配四磅糖：将杏仁磨成细粉，

[mɪkst] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [mɪks] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] ;

mixed	with	whites	of	eggs	;	then	put	in	the	sugar	,	mix	it	into	a	stiff	paste	;
混合	和	白人	的	鸡蛋	;	然后	放	在	这	糖	,	混合	它	进入	一个	僵硬的	粘贴	;

与蛋清混合；然后加入糖，搅拌成硬糊状；

[ðen] [pʊʃ] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [jʊr; jər] ['dʒʌmbl] [moʊld] , [ænd; ənd] [fɔ:rm] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] .

then	push	it	through	your	jumbal	mould	,	and	form	it	into	different	shapes	.
然后	推	它	通过	你的	巨物	模具	,	和	形式	它	进入	不同的	形状	.

然后将其通过巨型模具，制成不同的形状。

[ɪ'tæliən] - .

Italian	Maccaroons	.
意大利语	-	.

意大利马卡龙。

[tu:; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑ:məndz] , [ə'laʊ] [tu:] [paʊndz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] :

To	a	pound	of	almonds	,	allow	two	pounds	and	a	quarter	of	sugar	:
到	一个	磅	的	杏仁	,	允许	二	磅	和	一个	四分之一	的	糖	:

一磅杏仁配两磅四分之一的糖：

[mɪks] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:l] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] .

mix	it	all	in	the	same	manner	as	ratafia	biscuits	.
混合	它	全部	在	这	相同的	方式	作为	果酒	饼干	.

将所有材料按制作拉塔菲亚饼干的方法混合。

[drɑ:p] [ˌaɪ 'ti:] [ɑ:n] ['weɪfər] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [pʊt] [sʌm; səm] ['ɑ:məndz] [kʌt] [smɔ:l] [ɑ:n] [ðə; ði] [tɑ:p] [ʌv; əv]

Drop	it	on	wafer	paper	,	and	put	some	almonds	cut	small	on	the	top	of
降低	它	在	晶圆	纸	,	和	放	一些	杏仁	切	小的	在	这	顶部	的

['evri] [drɑ:p] .

every	drop	.
每一个	降低	.

把它滴在威化纸上，然后在每一滴上面放一些切成小块的杏仁。

- ['bɪskɪts] .

Milfruit	Biscuits	.
-	饼干	.

越橘饼干。

[kʌt] [sʌm; səm] ['ɑ:məndz] [smɔ:l] , [ænd; ənd] ['kʌlər] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['pi:sɪz] [red] ; [ðen] [kʌt]

Cut	some	almonds	small	,	and	colour	some	of	the	pieces	red	;	then	cut
切	一些	杏仁	小的	,	和	颜色	一些	的	这	件	红色的	;	然后	切

some75

some75

some75

将一些杏仁切成小块，并将部分杏仁块染成红色；然后切一些75

['ɔrɪndʒ] - [pi:l] [smɔ:l] , [ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm] [tə'geðər] : [dɪp][ðem; ðəm][ɪn]['aɪsɪŋ] , [ænd; ənd] [leɪ]

orange	-	peel	small	,	and	mix	them	together	:	dip	them	in	icing	,	and	lay
橙子	-	果皮	小的	,	和	混合	他们	一起	:	蘸	他们	在	糖霜	,	和	躺

[ðem; ðəm][ɑ:n]['weɪfər]['peɪpər] ,

them	on	wafer	paper	,
他们	在	晶圆	纸	,

将橙皮切成小块，混合在一起；蘸上糖霜，放在威化纸上。

[ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] [rɑ:k] ['bɪskɪts] .

in	the	shape	of	rock	biscuits	.
在	这	形状	的	岩石	饼干	.

形状像岩石饼干。

['mɑ:tʃpein] ['bɪskɪts] .

Marchpane	Biscuits	.
杏仁	饼干	.

杏仁蛋白软糖饼干。

[bi:t] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑ:məndz] [ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [roʊz]['wɔ:tər] ,

Beat	a	pound	of	almonds	in	a	mortar	,	with	a	little	rose	water	,
打	一个	磅	的	杏仁	在	一个	砂浆	,	和	一个	小的	玫瑰	水	,

将一磅杏仁放入研钵中，加入少许玫瑰水捣碎。

[ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔ:r] [egz] : [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [roʊl][ˌaɪ 'ti:] [aʊt] ,

and	the	whites	of	four	eggs	:	mix	in	a	pound	of	sugar	,	roll	it	out	,
和	这	白人	的	四	鸡蛋	:	混合	在	一个	磅	的	糖	,	卷	它	出去	,

四个鸡蛋的蛋白：拌入一磅糖，擀开，

[ænd; ənd] [pʊt] [tu:] ['pi:sɪz] [tə'geðər] , [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['ræzˌbɛri] [dʒæm] [bɪ'twi:n] : [aɪs][ˌaɪ 'ti:] ,

and	put	two	pieces	together	,	with	some	rasberry	jam	between	:	ice	it	,
和	放	二	件	一起	,	和	一些	覆盆子	果酱	之间	:	冰	它	,

将两块蛋糕拼在一起，中间夹上覆盆子果酱，再淋上糖霜。

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] ['dɪfrənt] [ʃeɪps] ; [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

and	cut	it	into	different	shapes	;	bake	them	in	a	slow	oven	.
和	切	它	进入	不同的	形状	;	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.

切成各种形状；用低温烤箱烘烤。

['bɪskɪt] [drɑ:ps] .

Biscuit	Drops	.
饼干	滴	.

饼干碎。

[tu:; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv]['flaʊər] ,

To	a	pound	of	sugar	,	allow	a	pound	and	a	quarter	of	flour	,
到	一个	磅	的	糖	,	允许	一个	磅	和	一个	四分之一	的	面粉	,

一磅糖配一磅四分之一面粉，

[ænd; ənd] [eɪt] [egz] : [mɪks][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [spʌndʒ] ['bɪskɪts] ; [drɑ:p]

and	eight	eggs	:	mix	them	in	the	same	manner	as	spunge	biscuits	;	drop
和	八	鸡蛋	:	混合	他们	在	这	相同的	方式	作为	海绵	饼干	;	降低

[ðem; ðəm][ɑ:n]['weɪfər]['peɪpər] .

them	on	wafer	paper	.
他们	在	晶圆	纸	.

和八个鸡蛋：将它们像制作海绵饼干一样混合；将它们放在威化纸上。

['kɑːmən] [sə'vɔɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Common	savoys	are	made	in	the	same	manner	.
常见的	萨伏伊	是	制成	在	这	相同的	方式	.

普通皱叶甘蓝的制作方法相同。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

To	make	a	Savoy	Cake	.
到	制作	一个	萨沃伊	蛋糕	.

制作萨沃伊蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] , [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['flaʊər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [biːt] [ðə; ði] yolks76

Take	the	whites	of	six	eggs	,	with	some	flour	and	sugar	;	beat	the	yolks76
拿	这	白人	的	六	鸡蛋	,	和	一些	面粉	和	糖	;	打	这	yolks76

取六个鸡蛋的蛋白，加入一些面粉和糖；将蛋黄打散。

[ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] : [mɪks][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] [hwiskt] [stɪf] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]

and	sugar	together	:	mix	it	with	the	whites	whisked	stiff	,	then	put	in	the
和	糖	一起	:	混合	它	和	这	白人	搅拌	僵硬的	,	然后	放	在	这

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

将糖和蛋白一起搅拌均匀：先将蛋白打发至硬性发泡，然后加入面粉。

[ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['ʌv(ə)n] .

and	bake	it	in	a	gentle	oven	.
和	烤	它	在	一个	温和的	烤箱	.

用低温烤箱烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [keɪk] .

To	make	a	Spunge	Cake	.
到	制作	一个	海绵	蛋糕	.

制作海绵蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] [ɪn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] [ɪn]['flaʊər] ;

Take	the	whites	of	six	eggs	in	sugar	,	and	the	weight	of	four	eggs	in	flour	;
拿	这	白人	的	六	鸡蛋	在	糖	,	和	这	重量	的	四	鸡蛋	在	面粉	;

取六个鸡蛋的蛋白，加入糖，再取四个鸡蛋的重量，加入面粉；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

mix	it	up	in	the	same	manner	as	a	savoy	cake	.
混合	它	向上	在	这	相同的	方式	作为	一个	萨沃伊	蛋糕	.

按照制作萨沃伊蛋糕的方法搅拌均匀。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [plʌm] [keɪk] .

To	make	a	Plum	Cake	.
到	制作	一个	李子	蛋糕	.

制作李子蛋糕。

[tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə'laʊ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

To	two	pounds	of	flour	,	allow	two	pounds	of	sugar	,	two	pounds	of	butter	,
到	二	磅	的	面粉	,	允许	二	磅	的	糖	,	二	磅	的	黄油	,

两磅面粉配两磅糖、两磅黄油，

[ænd; ənd][ˌsɪks'tiːn] [egz] : [kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ʌp] [tə'geðər] ;

and	sixteen	eggs	:	cream	the	butter	,	and	beat	it	all up	together	;
和	十六	鸡蛋	:	奶油	这	黄油	,	和	打	它	全部向上	一起	;

十六个鸡蛋：将黄油打发，然后把所有材料一起搅拌均匀；

[ðen] [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] .

then	mix	in	a	pound	of	currants	.
然后	混合	在	一个	磅	的	醋栗	.

然后拌入一磅葡萄干。

[en] . [biː] . [siːd] [keɪk] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] .

N	.	B	.	Seed	Cake	is	made	in	the	same	manner	.
N	.	B	.	种子	蛋糕	是	制成	在	这	相同的	方式	.

NB 籽饼的制作方法相同。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [raɪs] [keɪk] .

To	make	a	Rice	Cake	.
到	制作	一个	米	蛋糕	.

制作年糕。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

To	a	pound	of	sugar	,	allow	a	pound	of	flour	,
到	一个	磅	的	糖	,	允许	一个	磅	的	面粉	,

一磅糖配一磅面粉，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][raɪs] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd][ten] [egz] :

and	half	a	pound	of	rice	pounded	fine	,	and	ten	eggs	:
和	一半	一个	磅	的	米	猛击	美好的	,	和	十	鸡蛋	:

还有半磅捣碎的米，以及十个鸡蛋：

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪg'zæktli][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] [æz; əz]['daɪət] - [bred] . -

mix	it	up	exactly	in	the	same	manner	as	diet	-	bread	.	77
混合	它	向上	确切地	在	这	相同的	方式	作为	饮食	-	面包	.	-

按照制作减肥面包的完全相同的方法混合即可。77

[tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] ['ɑːmənd] [keɪk] .

To	make	an	Almond	Cake	.
到	制作	一个	杏仁	蛋糕	.

制作杏仁蛋糕。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

To	half	a	pound	of	almonds	,	allow	half	a	pound	of	sugar	,
到	一半	一个	磅	的	杏仁	,	允许	一半	一个	磅	的	糖	,

半磅杏仁配半磅糖，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv][ˌsɪks'tiːn] [egz] ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] , [ðen] [pʊt][ɪn] [θriː] [hoʊl] [egz] ,

and	the	yolks	of	sixteen	eggs	;	beat	it	up	well	,	then	put	in	three	whole	eggs	,
和	这	蛋黄	的	十六	鸡蛋	;	打	它	向上	出色地	,	然后	放	在	三	所有的	鸡蛋	,

以及十六个鸡蛋的蛋黄；充分搅拌，然后加入三个全蛋，

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] .

and	mix	in	six	ounces	of	flour	.
和	混合	在	六	盎司	的	面粉	.

加入六盎司面粉拌匀。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] [slæk] ['ʌv(ə)n] .

It	will	require	a	slack	oven	.
它	将要	要求	一个	松弛	烤箱	.

这需要一个松弛的烤箱。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][,rætə'fiə] [keɪk] .

To	make	a	Ratafia	Cake	.
到	制作	一个	果酒	蛋糕	.

制作拉塔菲亚蛋糕。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

To	a	pound	of	sugar	,	allow	three	quarters	of	a	pound	of	flour	,
到	一个	磅	的	糖	,	允许	三	四分之一	的	一个	磅	的	面粉	,

一磅糖配四分之三磅面粉，

[ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bɪtər] ['ɑːməndz] ['paʊndɪd] [faɪn] : [mɪks][ˌaɪ 'tiː][ʌp][wɪð; wɪθ] [ˌfɔːr'tiːn] [egz]

and	four	ounces	of	bitter	almonds	pounded	fine	:	mix	it	up	with	fourteen	eggs
和	四	盎司	的	苦的	杏仁	猛击	美好的	:	混合	它	向上	和	十四	鸡蛋

,

,

,

将四盎司苦杏仁捣碎，与十四个鸡蛋混合。

[ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ə; eɪ] [sə'vɔɪ] [keɪk] .

in	the	same	manner	as	a	savoy	cake	.
在	这	相同的	方式	作为	一个	萨沃伊	蛋糕	.

做法与萨沃伊蛋糕相同。

[tuː; tə] [meɪk] [keɪks] .

To	make	Anniseed	Cakes	.
到	制作	茴香	蛋糕	.

制作茴香蛋糕。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv]['flaʊər] , [θriː] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ,

To	half	a	pound	of	sugar	,	allow	a	pound	of	flour	,	three	whites	of	eggs	,
到	一半	一个	磅	的	糖	,	允许	一个	磅	的	面粉	,	三	白人	的	鸡蛋	,

半磅糖配一磅面粉、三个蛋清，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] ['bʌtər] : [mɪks][ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

and	half	a	pound	of	butter	:	mix	all	these	ingredients	together	with	a	little
和	一半	一个	磅	的	黄油	:	混合	全部	这些	原料	一起	和	一个	小的

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

以及半磅黄油：将所有这些材料与少许奶油混合在一起，

[ðen] [pʊt][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] - , [roʊl][ˌaɪ 'tiː] ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd] [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd]

then	put	in	two	ounces	of	anniseeds	,	roll	it	very	thin	,	and	cut	it	into	round
然后	放	在	二	盎司	的	-	,	卷	它	非常	薄的	,	和	切	它	进入	圆形的

[keɪks] . -

cakes	.	78
蛋糕	.	-

然后加入两盎司茴香籽，擀成很薄的饼，切成圆形薄片。78

['sɪnəmən] [drɑːp] ['bɪskɪts] .

Cinnamon	Drop	Biscuits	.
肉桂	降低	饼干	.

肉桂小饼干。

[tuː; tə][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] , [ə'laʊ] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] :

To	a	quarter	of	a	pound	of	sweet	almonds	,	allow	half	a	pound	of	sugar	:
到	一个	四分之一	的	一个	磅	的	甜的	杏仁	,	允许	一半	一个	磅	的	糖	:

四分之一磅甜杏仁，配半磅糖：

[paʊnd] [ðə; ðɪ] ['ɑːməndz] [faɪn] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ['es(ə)ns] ,

pound	the	almonds	fine	with	whites	of	eggs	,	put	in	a	little	cinnamon	essence	,
磅	这	杏仁	美好的	和	白人	的	鸡蛋	,	放	在	一个	小的	肉桂	本质	,

将杏仁和蛋清一起捣成细粉，加入少许肉桂香精。

[ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ['paʊndɪd] [faɪn] ; [ðen] [drɑːp][ðem; ðəm][ɑːn]['peɪpər][ɪn] [smɔːl] [drɑːps] ,

or	a	little	cinnamon	pounded	fine	;	then	drop	them	on	paper	in	small	drops	,
或者	一个	小的	肉桂	猛击	美好的	;	然后	降低	他们	在	纸	在	小的	滴	,

或者将少许肉桂捣成细粉，然后滴在纸上。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] . -

and	bake	them	in	a	slow	oven	.	79
和	烤	他们	在	一个	慢的	烤箱	.	-

然后放入低温烤箱烘烤。79

[pɑːrt] [ˌviːˌaɪˈaɪ] .
PART **VII** **.**
部分 七 .

第七部分

[ʌv; əv] [aɪs] [kriːmz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['prɑːpər] ['meθədz] [ʌv; əv] ['mɪksɪŋ] , ['friːzɪŋ] , [ænd; ənd]
OF **ICE** **CREAMS** **,** **AND** **THE** **PROPER** **METHODS** **OF** **MIXING** **,** **FREEZING** **,** **AND**
的 冰 乳霜 , 和 这 恰当的 方法 的 混合 , 冷冻 , 和
['wɜːrkɪŋ] [ðem; ðəm] .
WORKING **THEM** **.**
在职的 他们 .

冰淇淋的制作，以及正确的混合、冷冻和加工方法。

['friːzɪŋ] [ʌv; əv] [aɪs] .
Freezing **of** **Ice** **.**
冷冻 的 冰 .

冰的冻结。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['friːzɪŋ] [pɑːt] [ɪn] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] [aɪs] [kriːm] ,
Have **ready** **a** **freezing** **pot** **in** **ice** **and** **salt** **;** **put** **in** **your** **ice** **cream** **,**
有 准备好 一个 冷冻 锅 在 冰 和 盐 ; 放 在 你的 冰 奶油 ,

准备一个装满冰块和盐的冷冻锅；把冰淇淋放进去，

['kʌvər] [ðə; ði] [pɑːt] , [kiːp] ['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ðə; ði] ['wɔːtər] [kʌmz] [raʊnd] [ðə; ði] [pɑːt] ;
cover **the** **pot** **,** **keep** **turning** **it** **till** **the** **water** **comes** **round** **the** **pot** **;**
覆盖 这 锅 , 保持 转弯 它 直到 这 水 来 圆形的 这 锅 ;

盖上锅盖，不停转动锅，直到水充满锅底；

[ðen] ['oʊpən] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] : [kən'tɪnjuː] ['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
then **open** **it** **and** **scrape** **it** **down** **:** **continue** **turning** **it** **,** **and** **scraping** **it**
然后 打开 它 和 刮 它 向下 : 继续 转弯 它 , 和 刮擦 它
[daʊn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['friːzɪz] ,
down **as** **it** **freezes** **,**
向下 作为 它 冰冻 ,

然后打开盖子，刮干净：一边转动盖子一边刮干净，直到它冻住。

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [kwaɪt] [hɑːrd] [ænd; ənd] [smuːð] .
till **it** **becomes** **quite** **hard** **and** **smooth** **.**
直到 它 变成 相当 难的 和 光滑的 .

直到它变得非常坚硬光滑。

[ɪf] [æn; ən] [aɪs] [kriːm] [ɪz] [mɪkst] [tuː] [rɪtʃ] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] [kriːm] :
If **an** **ice** **cream** **is** **mixed** **too** **rich** **,** **put** **in** **a** **little** **more** **cream** **:**
如果 一个 冰 奶油 是 混合 也 富有的 , 放 在 一个 小的 更多的 奶油 :

如果冰淇淋糊太稠，就再加点奶油：

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pʊr] , [pʊt] [ɪn] [sʌm; səm] [mɔːr] [dʒæm] .
if **it** **is** **poor** **,** **put** **in** **some** **more** **jam** **.**
如果 它 是 贫穷的 , 放 在 一些 更多的 果酱 .

如果味道不好，就再加点果酱。

[ɪf] [ə; eɪ] ['wɔːtər] [aɪs] [ɪz] [mɪkst] [tuː] [rɪtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] some80
If **a** **water** **ice** **is** **mixed** **too** **rich** **,** **it** **will** **require** **some80**
如果 一个 水 冰 是 混合 也 富有的 , 它 将要 要求 some80

如果冰水混合得太浓，就需要大约80%的量。

[mɔːr] ['wɔːtər] : [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː] [pʊr] , [pʊt] [ɪn] [sʌm; səm] ['klærifaid] ['ʃʊgər] .
more **water** **:** **if** **it** **is** **too** **poor** **,** **put** **in** **some** **clarified** **sugar** **.**
更多的 水 : 如果 它 是 也 贫穷的 , 放 在 一些 澄清 糖 .

多加些水：如果味道太淡，可以加些澄清的糖。

[ɪf] [æn; ən][aɪs][ɪz] [pʊr] , [ðə; ði][fɜːrst][taɪm][juː; jʊ] [skreɪp] [ˌaɪ ˈtiː] [daʊn] ,
If **an** **ice** **is** **poor** **,** **the** **first** **time** **you** **scrape** **it** **down** **,**
如果 一个 冰 是 贫穷的 , 这 第一的 时间 你 刮 它 向下 ,

如果冰层质量不好，第一次刮冰的时候，

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [fiːl] [kwaɪt] [rʌf] [ænd; ənd][hɑːrd] : [ɑːn][ðə; ði] [ˈkɑːntreri] , [ɪf] [æn; ən][aɪs][ɪz] [tuː] [rɪtʃ] ,
it **will** **feel** **quite** **rough** **and** **hard** **:** **on** **the** **contrary** **,** **if** **an** **ice** **is** **too** **rich** **,**
它 将要 感觉 相当 粗糙的 和 难的 : 在 这 相反 , 如果 一个 冰 是 也 富有的 ,

它会感觉很粗糙很硬：相反，如果冰块太浓稠，

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [nɑːt] [friːz] [æt; ət][ɔːl] .
it **will** **not** **freeze** **at** **all** **.**
它 将要 不是 冻结 在 全部 .

它根本不会结冰。

[ɔːl] [fruːt] [ˈaɪsɪz] [ðæt] [ɑːr; ər] [pʊt] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ʃeɪps] [ʌv; əv] [fruːt] ,
All **fruit** **ices** **that** **are** **put** **into** **the** **shapes** **of** **fruit** **,**
全部 水果 冰 那 是 放 进入 这 形状 的 水果 ,

所有做成水果形状的冰品，

[ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['peɪpər] [raʊnd] [ðə; ði] ['məʊldz] , [dʒʌst][æz; əz][juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][aɪs] :
should **have** **a** **paper** **round** **the** **moulds** **,** **just** **as** **you** **put** **them** **in** **the** **ice** **:**
应该 有 一个 纸 圆形的 这 模具 , 只是 作为 你 放 他们 在 这 冰 :

应该在模具周围垫一张纸，就像把模具放进冰块里一样：

[let][ðem; ðəm] [leɪ] [ɪn][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .
let **them** **lay** **in** **ice** **and** **salt** **for** **an** **hour** **.**
让 他们 躺 在 冰 和 盐 为了 一个 小时 .

将它们放在冰盐中浸泡一个小时。

[en] . [biː] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[bɪˈfɔːr] [juː; jʊ][tɜːrn][jʊr; jər]['aɪsɪz][aʊt] ,
Before **you** **turn** **your** **ices** **out** **,**
前 你 转动 你的 冰 出去 ,

在你把冰块倒出来之前，

[teɪk] [ker] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['wɔːtər] [kʌm] [ʌp][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][tʌb] ,
take **care** **to** **make** **the** **water** **come** **up** **the** **sides** **of** **the** **tub** **,**
拿 关心 到 制作 这 水 来 向上 这 侧面 的 这 浴缸 ,

注意让水沿着浴缸侧壁向上流动。

[ænd; ənd][ɪn] ['tɜːrnɪŋ] [ðem; ðəm][aʊt] , [pʊt][jʊr; jər]['məʊldz][dʒʌst]['ɪntuː][hɑːt]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [ðen]
and **in** **turning** **them** **out** **,** **put** **your** **moulds** **just** **into** **hot** **water** **,** **and** **then**
和 在 转弯 他们 出去 , 放 你的 模具 只是 进入 热的 水 , 和 然后
[aʊt] [əˈgen] ;
out **again** **;**
出去 再次 ;

脱模时，只需将模具放入热水中，然后再取出即可；

[ðen] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] [wɪl] [kʌm] [aʊt] ['iːzəli] .
then **the** **ice** **cream** **will** **come** **out** **easily** **.**
然后 这 冰 奶油 将要 来 出去 容易地 .

这样冰淇淋就很容易取出来了。

[en] . [biː] .
N **.** **B** **.**
N . B .

注意：

[ɔːl]['aɪsɪz] [ðæt] [ɑːr; ər][ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv][fruːt] ,
All ices that are in the shape of fruit ,
全部 冰 那 是 在 这 形状 的 水果 ,

所有水果形状的冰块，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kʌlərd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][fruːt] [ðeɪ] [ˌreprɪ'zent] . -
should be coloured according to the fruit they represent . 81
应该 是 有色 根据 到 这 水果 他们 代表 . -

应该根据它们所代表的水果进行着色。81

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] ['kɑːtʃəniːl] [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] ['dɪfrənt] ['sɔrts] [ʌv; əv][aɪs] .
To prepare the Cochineal for colouring different Sorts of Ice .
到 准备 这 胭脂虫 为了 染色 不同的 排序 的 冰 .

准备胭脂虫，用于给不同种类的冰块着色。

[tuː; tə][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['kɑːtʃəniːl] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ə'laʊ] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [klɪr] ['rɪvər]['wɔːtər] :
To an ounce of cochineal pounded fine , allow a quart of clear river water :
到 一个 盎司 的 胭脂虫 猛击 美好的 , 允许 一个 夸脱 的 清除 河 水 :

一盎司捣碎的胭脂虫红，配以一夸脱清澈的河水：

[let][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['kɑːtʃəniːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪbl] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['paʊndɪd] [rɑːk]
let it boil , then put in the cochineal with a table spoonful of pounded rock
让 它 熬 , 然后 放 在 这 胭脂虫 和 一个 桌子 一勺 的 猛击 岩石
['æləm] ,
allum ,
明矾 ,

煮沸后，放入胭脂虫红和一汤匙捣碎的岩明矾。

[ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [siːmz] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ]
and the same quantity of cream of tartar ; if it seems to be a
和 这 相同的 数量 的 奶油 的 鞑靼 ; 如果 它 似乎 到 是 一个
['pɜːrp(ə)l] ['kʌlər] ,
purple colour ,
紫色的 颜色 ,

加入等量的酒石酸氢钾；如果溶液呈现紫色，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] , [let][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [bɔɪl][fɔːr; fər] [tuː] ['mɪnɪts] ,
add a little more cream of tartar , let it all boil for two minutes ,
添加 一个 小的 更多的 奶油 的 鞑靼 , 让 它 全部 熬 为了 二 分钟 ,

再加入少许塔塔粉，煮沸两分钟。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['bɑːt(ə)l][fɔːr; fər][juːz] .
then strain it into a bottle for use .
然后 拉紧 它 进入 一个 瓶子 为了 使用 .

然后将其过滤到瓶中使用。

[aɪs] [kriːmz] , [ɔːr] ['ræzˌbɛri] [aɪs] .
Ice Creams , or Rasberry Ice .
冰 乳霜 , 或者 覆盆子 冰 .

冰淇淋，或者覆盆子冰。

[tuː; tə][sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ræzˌbɛri] [dʒæm] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ,
To six ounces of rasberry jam , allow three quarters of a pint of cream ,
到 六 盎司 的 覆盆子 果酱 , 允许 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 ,

六盎司覆盆子果酱，配上四分之三品脱的奶油。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] ['kʌlər] [ˌaɪ 'tiː] .
mix it well ; then pass it through a sieve , and colour it .
混合 它 出色地 ; 然后 经过 它 通过 一个 筛 , 和 颜色 它 .

充分搅拌；然后过筛，并染色。

['strɔːberi] [dʒæm] ,
Strawberry **Jam** **,**
草莓 果酱 ,

草莓酱

[ɪz] [mɪkst] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] . -
Is **mixed** **the** **same** **way** **,** **allowing** **the** **juice** **of** **two** **lemons** **.** **82**
是 混合 这 相同的 方式 , 允许 这 汁 的 二 柠檬 . -

混合方法相同，加入两个柠檬的汁。82

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][aɪs] .
Apricot **Ice** **.**
杏 冰 .

杏子冰。

[tuː; tə] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][dʒæm] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]
To **four** **ounces** **of** **apricot** **jam** **,** **allow** **three** **quarters** **of** **a** **pint** **of**
到 四 盎司 的 杏 果酱 , 允许 三 四分之一 的 一个 品脱 的
[kriːm] ,
cream **,**
奶油 ,

四盎司杏子果酱配四分之三品脱奶油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪtər] ['ɑːməndz] ['paʊndɪd] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː]
and **a** **few** **bitter** **almonds** **pounded** **,** **the** **juice** **of** **two** **lemons** **,** **and** **a** **tea**
和 一个 很少 苦的 杏仁 猛击 , 这 汁 的 二 柠檬 , 和 一个 茶
['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɑːtʃəniːl] ;
spoonful **of** **cochineal** **;**
一勺 的 胭脂虫 ;

几颗捣碎的苦杏仁，两个柠檬的汁，以及一茶匙胭脂虫红；

[pæs] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔːr; fər][juːz] .
pass **it** **all** **through** **a** **sieve** **for** **use** **.**
经过 它 全部 通过 一个 筛 为了 使用 .

全部过筛后即可使用。

[paɪn]['æp(ə)l][aɪs] .
Pine **Apple** **Ice** **.**
松树 苹果 冰 .

菠萝冰。

[tuː; tə] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][paɪn]['æp(ə)l][dʒæm] , [pʊt][ə; eɪ]['teɪbl] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][paɪn]['æp(ə)l]['sɪrəp] ,
To **four** **ounces** **of** **pine** **apple** **jam** **,** **put** **a** **table** **spoonful** **of** **pine** **apple** **syrup** **,**
到 四 盎司 的 松树 苹果 果酱 , 放 一个 桌子 一勺 的 松树 苹果 糖浆 ,

在四盎司菠萝果酱中加入一汤匙菠萝糖浆，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
and **three** **quarters** **of** **a** **pint** **of** **cream** **,** **and** **pass** **it** **through** **a** **sieve** **,**
和 三 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 , 和 经过 它 通过 一个 筛 ,

加入四分之三品脱奶油，然后用筛子过筛。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] .
with **the** **juice** **of** **two** **lemons** **.**
和 这 汁 的 二 柠檬 .

加入两个柠檬的汁。

['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][aɪs] .
Barberry **Ice** **.**
小檗碱 冰 .

小檗冰。

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv]['bɑːrˌberi; 'bɑːrbəri][dʒæm] , [pʊt] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

To	**half**	**a**	**pound**	**of**	**barberry**	**jam**	**,**	**put**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**pint**	**of**
到	一半	一个	磅	的	小檗碱	果酱	,	放	三	四分之一	的	一个	品脱	的

[kriːm] :

cream	**:**
奶油	:

半磅小檗果酱，加入四分之三品脱奶油：

[pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] , [ænd; ənd] ['kʌlər] [ˌaɪ 'tiː] .

pass	**it**	**through**	**a**	**hair**	**sieve**	**,**	**and**	**colour**	**it**	**.**
经过	它	通过	一个	头发	筛	,	和	颜色	它	.

用毛发筛过滤，然后染色。

['bɪskɪt] [aɪs] .

Biscuit	**Ice**	**.**
饼干	冰	.

饼干冰。

[tuː; tə] [fɔːr] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [θriː]

To	**four**	**yolks**	**of**	**eggs**	**,**	**allow**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**cream**	**,**	**three**
到	四	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,	三

ounces83

ounces83
ounces83

四个蛋黄配上四分之三品脱（约3盎司）奶油。

[ʌv; əv] [spʌndʒ] ['bɪskɪts] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] : [stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl]

of	**spunge**	**biscuits**	**,**	**a**	**little**	**cinnamon**	**,**	**and**	**four**	**ounces**	**of**	**sugar**	**:**	**stir**	**it**	**all**
的	海绵	饼干	,	一个	小的	肉桂	,	和	四	盎司	的	糖	:	搅拌	它	全部

[ɑːn][ðə; ði]['faɪər] ,

on	**the**	**fire**	**,**
在	这	火	,

将海绵饼干、少许肉桂和四盎司糖一起放在火上搅拌。

[tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

till	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**,**	**then**	**pass**	**it**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
直到	它	开始	到	加厚	,	然后	经过	它	通过	一个	筛	.

直到它开始变稠，然后用筛子过筛。

- [aɪs] .

Pistachia	**Ice**	**.**
-	冰	.

开心果冰。

[tuː; tə] [θriː] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] , [əˈlaʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ,

To	**three**	**yolks**	**of**	**eggs**	**,**	**allow**	**three**	**quarters**	**of**	**a**	**pint**	**of**	**cream**	**,**
到	三	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,

三个蛋黄配上四分之三品脱的奶油，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] - ['kəːnəlz] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] : [bɔɪl]

two	**ounces**	**of**	**pistachia**	**kernels**	**pounded**	**fine**	**,**	**and**	**four**	**ounces**	**of**	**sugar**	**:**	**boil**
二	盎司	的	-	内核	猛击	美好的	,	和	四	盎司	的	糖	:	熬

[jʊr; jər] [joʊk] [ænd; ənd] [kriːm] ,

your	**yolks**	**and**	**cream**	**,**
你的	蛋黄	和	奶油	,

将两盎司捣碎的开心果仁和四盎司糖混合，煮沸蛋黄和奶油。

[pʊt][ɪn][jʊr; jər][ˈkəːnəlz] [ˈpaʊndɪd] , [ðen] [ˈkʌlər] [ˌaɪ ˈtiː] [griːn] , [ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ]

put	in	your	kernels	pounded	,	then	colour	it	green	,	and	pass	it	through	a
放	在	你的	内核	猛击	，	然后	颜色	它	绿色的	，	和	经过	它	通过	一个

[sɪv] .

sieve	.
筛	.

放入捣碎的玉米粒，然后染成绿色，再过筛。

[freʃ] [ˈguːsberi] [aɪs] .

Fresh	Gooseberry	Ice	.
新鲜的	醋栗	冰	.

新鲜醋栗冰。

[skɔːld][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ˈguːsˌberiːz] [ˈtendər] , [ænd; ənd] [pæs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [her]

Scald	half	a	pint	of	gooseberries	tender	,	and	pass	them	through	a	hair
烫伤	一半	一个	品脱	的	醋栗	投标	，	和	经过	他们	通过	一个	头发

[sɪv] ;

sieve	;
筛	;

将半品脱醋栗用热水烫软，然后用细筛过滤；

[mɪks][ɪn] [fɔːr] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [θriː] [ˈkwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] .

mix	in	four	ounces	of	sugar	,	and	three	quarters	of	a	pint	of	cream	.
混合	在	四	盎司	的	糖	，	和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	.

加入四盎司糖和四分之三品脱奶油。

[ˈtʃɔːklət] [aɪs] .

Chocolate	Ice	.
巧克力	冰	.

巧克力冰淇淋。

[melt] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈtʃɔːklət] [ɑːn][ðə; ði][ˈfaɪər] , [ðen] [teɪk] [θriː] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] , -

Melt	three	ounces	of	chocolate	on	the	fire	,	then	take	three	yolks	of	eggs	,	84
熔化	三	盎司	的	巧克力	在	这	火	，	然后	拿	三	蛋黄	的	鸡蛋	，	-

将三盎司巧克力在火上融化，然后取三个蛋黄，84

[tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [θriː] [ˈkwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ;

two	ounces	of	sugar	,	and	three	quarters	of	a	pint	of	cream	;
二	盎司	的	糖	，	和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	;

两盎司糖，以及四分之三品脱奶油；

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθɪkənz] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [ˈtʃɔːklət] , [ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ ˈtiː]

and	boil	it	till	it	thickens	,	then	put	in	the	chocolate	,	and	pass	it
和	熬	它	直到	它	增厚	，	然后	放	在	这	巧克力	，	和	经过	它

[θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

through	a	sieve	.
通过	一个	筛	.

煮至浓稠，然后加入巧克力，过筛。

[freʃ] [ˈræzˌbɛri] [aɪs] .

Fresh	Rasberry	Ice	.
新鲜的	覆盆子	冰	.

新鲜覆盆子冰。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [freʃ] [ræsbɛriːz] , [pæs] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Take	half	a	pint	of	fresh	rasberries	,	pass	them	through	a	sieve	,
拿	一半	一个	品脱	的	新鲜的	覆盆子	，	经过	他们	通过	一个	筛	,

取半品脱新鲜覆盆子，用筛子过筛。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] [ˈlɛmənz] ; [mɪks][ɪn][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ,

with	the	juice	of	two	lemons	;	mix	in	half	a	pint	of	cream	,
和	这	汁	的	二	柠檬	；	混合	在	一半	一个	品脱	的	奶油	,

加入两个柠檬的汁；拌入半品脱奶油，

[ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [ðen] ['kʌlər] [ˌaɪ 'tiː] .

and	four	ounces	of	sugar	;	then	colour	it	.
和	四	盎司	的	糖	;	然后	颜色	它	.

加入四盎司糖；然后给它上色。

[freʃ] ['strɔːberi] [aɪs] ,

Fresh	Strawberry	Ice	,
新鲜的	草莓	冰	,

新鲜草莓冰

[ɪz] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Is	prepared	in	the	same	manner	.
是	准备	在	这	相同的	方式	.

制备方法相同。

['rɔɪəl] [kriːm] .

Royal	Cream	.
皇家	奶油	.

皇家奶油。

[tuː; tə] [fɔːr] [egz] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ,

To	four	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,	a	little	cinnamon	,
到	四	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,	一个	小的	肉桂	,

四个鸡蛋，配上四分之三品脱的奶油，少许肉桂粉，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ˌkɔːri'ændər] [siːdz] : [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz]

four	ounces	of	sugar	,	and	a	few	coriander	seeds	:	boil	it	all	till	it	begins
四	盎司	的	糖	,	和	一个	很少	香菜	种子	:	熬	它	全部	直到	它	开始

[tuː; tə] ['θɪkən] ,

to	thicken	,
到	加厚	,

加入四盎司糖和几粒芫荽籽：将所有材料煮至开始变稠。

[ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] . -

then	pass	it	through	a	sieve	.	85
然后	经过	它	通过	一个	筛	.	-

然后将其过筛。85

['lemən] [kriːm] .

Lemon	Cream	.
柠檬	奶油	.

柠檬奶油。

[tuː; tə][faɪv] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] , [ə'laʊ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ,

To	five	yolks	of	eggs	,	allow	three	quarters	of	a	pint	of	cream	,
到	五	蛋黄	的	鸡蛋	,	允许	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	,

五个蛋黄配上四分之三品脱的奶油，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] [kʌt] [θɪn] :

four	ounces	of	sugar	,	and	the	rind	of	a	lemon	cut	thin	:
四	盎司	的	糖	,	和	这	果皮	的	一个	柠檬	切	薄的	:

四盎司糖，以及切成薄片的柠檬皮：

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [fɔːr] ['lɛmənz] ,

boil	it	all	till	it	thickens	,	then	pass	it	,	with	the	juice	of	four	lemons	,
熬	它	全部	直到	它	增厚	,	然后	经过	它	,	和	这	汁	的	四	柠檬	,

将所有食材煮至浓稠，然后加入四个柠檬的汁一起上桌。

[θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

through	a	sieve	.
通过	一个	筛	.

用筛子筛。

['ɔrɪndʒ] [kriːm] ,
Orange Cream ,
橙子 奶油 ,

橙子奶油

[ɪz] [prɪ'perd] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələr] ['mænər] .
Is prepared in a similar manner .
是 准备 在 一个 相似的 方式 .

制备方法类似。

[bɜːrnt] [kriːm] .
Burnt Cream .
烧焦的 奶油 .

烧焦的奶油。

[teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][bɜːrn][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [stuː] [pæn] ;
Take a little sugar and burn it on the fire in a dry stew pan ;
拿 一个 小的 糖 和 烧伤 它 在 这 火 在 一个 干燥 炖 平底锅 ;

取少量糖，放在干炖锅中用火烧焦；

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [gʊd] ['rɔɪəl] [kriːm] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði][bɜːrnt] ['ʃʊgər] .
have ready a good royal cream , and mix in the burnt sugar .
有 准备好 一个 好的 皇家 奶油 , 和 混合 在 这 烧焦的 糖 .

准备好优质皇家奶油，然后拌入焦糖。

[en] . [biː] .
N . B .
N . B .

注意：

[ðɪs] [kriːm] [juː; jʊ] [meɪ] ['iːðər] [friːz] , [ɔːr][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ʌndər][ə; eɪ] - .
This cream you may either freeze , or put it under a crocant .
这 奶油 你 可能 任何一个 冻结 , 或者 放 它 在下面 一个 - .

你可以把这种奶油冷冻起来，或者放在烤面包下面。

[pleɪn] [aɪs] .
Plain Ice .
清楚的 冰 .

普通冰块。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði][best] [kriːm] [juː; jʊ][kæn; kən][get] ;
Take half a pint of the best cream you can get ;
拿 一半 一个 品脱 的 这 最好的 奶油 你 能 得到 ;

取半品脱你能买到的最好的奶油；

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][jʊr; jər] ['friːzɪŋ] [pɑːt][tɪl] [stɪf] , [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærifaid] ['ʃʊgər] ,
whisk it in your freezing pot till stiff , then put in a little clarified sugar ,
拂 它 在 你的 冷冻 锅 直到僵硬的 , 然后 放 在 一个 小的 澄清 糖 ,

在冷冻锅里用打蛋器搅打至硬性发泡，然后加入少许澄清糖。

[ænd; ənd] [friːz] [ˌaɪ 'tiː] . -
and freeze it . 86
和 冻结 它 . -

然后冷冻起来。86

['kɔːfi] [aɪs] .
Coffee Ice .
咖啡 冰 .

冰咖啡。

[tuː; tə] [fɔːr] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [pʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt]

To	four	whites	of	eggs	,	put	three	ounces	of	sugar	,	three	quarters	of	a	pint
到	四	白人	的	鸡蛋	,	放	三	盎司	的	糖	,	三	四分之一	的	一个	品脱

[ʌv; əv] [kriːm] ,

of	cream	,
的	奶油	,

将四个蛋清、三盎司糖、四分之三品脱奶油放入锅中，

[ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [hoʊl] ['kɔːfi] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ,

and	an	ounce	of	whole	coffee	;	boil	it	all	till	it	thickens	,
和	一个	盎司	的	所有的	咖啡	;	熬	它	全部	直到	它	增厚	,

加入一盎司全脂咖啡粉；将所有材料煮至浓稠。

[ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] .

then	pass	it	through	a	sieve	for	freezing	.
然后	经过	它	通过	一个	筛	为了	冷冻	.

然后过筛冷冻。

[tiː] [aɪs] ,

Tea	Ice	,
茶	冰	,

冰茶

[ɪz] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Is	prepared	in	the	same	manner	.
是	准备	在	这	相同的	方式	.

制备方法相同。

[ˌrætə'fiə][aɪs] .

Ratafia	Ice	.
果酒	冰	.

拉塔菲亚冰。

[tuː; tə] [θriː] [egz] , [ə'laʊ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] ,

To	three	eggs	,	allow	four	ounces	of	sugar	,	two	ounces	of	ratafia	biscuits	,
到	三	鸡蛋	,	允许	四	盎司	的	糖	,	二	盎司	的	果酒	饼干	,

三个鸡蛋，配四盎司糖，两盎司拉塔菲亚饼干，

[ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ,

and	three	quarters	of	a	pint	of	cream	;	boil	it	all	till	it	thickens	,
和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	;	熬	它	全部	直到	它	增厚	,

加入四分之三品脱奶油；将所有材料煮至浓稠。

[ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][juːz] .

then	pass	it	for	use	.
然后	经过	它	为了	使用	.

然后交出去使用。

[vɜ˞nɛlə] [aɪs] .

Vernella	Ice	.
维内拉	冰	.

维内拉冰。

[tuː; tə] [fɔːr] [egz] , [ə'laʊ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] ,

To	four	eggs	,	allow	three	ounces	of	sugar	,	and	half	a	pint	of	cream	,
到	四	鸡蛋	,	允许	三	盎司	的	糖	,	和	一半	一个	品脱	的	奶油	,

四个鸡蛋，配三盎司糖和半品脱奶油，

[pʊt][ɪn][hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [vɜ˞nɛlə] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] .

put	in	half	an	ounce	of	vernella	;	boil	it	till	it	thickens	,	then	pass	it	.
放	在	一半	一个	盎司	的	维内拉	;	熬	它	直到	它	增厚	,	然后	经过	它	.

加入半盎司白葡萄酒；煮至浓稠，然后过筛。

[en] . [biː] .
N . **B** .
N . B .

注意：

[ɔːl] [aɪs] [kriːmz] [ðæt] [ɑːr; ər] [mɪkst] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɜːrd] , [tuː; tə] prevent87
All ice creams that are mixed over the fire , should be stirred , to prevent87
全部 冰 乳霜 那 是 混合 超过 这 火 , 应该 是 搅拌 , 到 prevent87

所有在火上搅拌的冰淇淋都应该搅拌，以防止87

[ðer; ðər] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] .
their sticking to the bottom of the pan .
他们的 粘性 到 这 底部 的 这 平底锅 .

它们粘在了锅底。

['wɔːtər] ['aɪsɪz] , [paɪnts] [iːtʃ] .
WATER ICES , PINTS EACH .
水 冰 , 品脱 每个 .

水冰，每品脱。

['ɔrɪndʒ] [aɪs] .
Orange Ice .
橙子 冰 .

橙冰。

[tuː; tə] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [faɪv] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
To half a pint of clarified sugar , allow the juice of five oranges ,
到 一半 一个 品脱 的 澄清 糖 , 允许 这 汁 的 五 橙子 ,

将半品脱澄清糖与五个橙子的汁液混合。

[ænd; ənd] [tuː] ['lɛmənz] : [ræsp] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [tuː] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
and two lemons : rasp the rind of two oranges ,
和 二 柠檬 : 锉刀 这 果皮 的 二 橙子 ,

还有两个柠檬：刨掉两个橙子的皮，

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,
mix it all with a quarter of a pint of water ,
混合 它 全部 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 ,

将所有材料与四分之一品脱水混合。

[ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] .
and pass it through a lawn sieve .
和 经过 它 通过 一个 草地 筛 .

然后把它过草坪筛。

['lemən] [aɪs] .
Lemon Ice .
柠檬 冰 .

柠檬冰。

[tuː; tə] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ə'laʊ] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [sɪks] ['lɛmənz] ,
To half a pint of clarified sugar , allow the juice of six lemons ,
到 一半 一个 品脱 的 澄清 糖 , 允许 这 汁 的 六 柠檬 ,

将半品脱澄清糖与六个柠檬的汁液混合。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] : [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,
and the rind of one : mix it with a quarter of a pint of water ,
和 这 果皮 的 一 : 混合 它 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 ,

取一个果皮：将其与四分之一品脱水混合，

[ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] .
and pass it through a lawn sieve .
和 经过 它 通过 一个 草地 筛 .

然后把它过草坪筛。

- [aɪs] .
Cedraty Ice .
- 冰 .

雪松冰。

[tuː; tə][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] - ['es(ə)ns] , [ə'laʊ] [ðə; ðiː][dʒuːs][ʌv; əv] [fɔːr] ['lɛmənz] ,
To a gill of cedraty essence , allow the juice of four lemons ,
到 一个 鳃 的 - 本质 , 允许 这 汁 的 四 柠檬 ,

加入一勺香柏树精华，再加入四个柠檬的汁液。

[ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ðiː] [seɪm] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['wɔːtər] ,
a quarter of a pint of clarified sugar , and the same quantity of water ,
一个 四分之一 的 一个 品脱 的 澄清 糖 , 和 这 相同的 数量 的 水 ,

四分之一品脱澄清糖，以及等量的水，

[pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] .
pass it through a lawn sieve .
经过 它 通过 一个 草地 筛 .

用草坪筛子筛一下。

[greɪp] [aɪs] .
Grape Ice .
葡萄 冰 .

葡萄冰。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['lemən] [aɪs] ; [ðen] [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [greɪp] ['es(ə)ns] ,
Make a good lemon ice ; then mix in a gill of grape essence ,
制作 一个 好的 柠檬 冰 ; 然后 混合 在 一个 鳃 的 葡萄 本质 ,

做一份美味的柠檬冰；然后加入少许葡萄香精，

[ænd; ənd] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] . -
and pass it through a lawn sieve . 88
和 经过 它 通过 一个 草地 筛 . -

然后把它过筛。88

['ræzˌbɛri] ['wɔːtər] .
Rasberry Water .
覆盆子 水 .

覆盆子水。

[tuː; tə] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][dʒæm] , [ə'laʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər]
To three quarters of a pound of jam , allow a pint and a quarter
到 三 四分之一 的 一个 磅 的 果酱 , 允许 一个 品脱 和 一个 四分之一
[ʌv; əv]['wɔːtər] ,
of water ,
的 水 ,

每四分之三磅果酱，需加入一品脱四分之一的水。

[ænd; ənd][ðə; ðiː][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['lɛmənz] ; [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] , [ænd; ənd] ['kʌlər]
and the juice of two lemons ; pass it through a hair sieve , and colour
和 这 汁 的 二 柠檬 ; 经过 它 通过 一个 头发 筛 , 和 颜色
[ˌaɪ 'tiː] .
it .
它 .

加入两个柠檬的汁；用细筛过滤，并染色。

['kɜːrənt] ['wɔːtər] .
Currant Water .
黑醋栗 水 .

醋栗水。

[teɪk] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [freʃ] ['kʌrənts] ; [rʌb][ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Take	a	quart	of	fresh	currants	;	rub	them	through	a	sieve	,
拿	一个	夸脱	的	新鲜的	醋栗	;	擦	他们	通过	一个	筛	,

取一夸脱新鲜醋栗；用筛子碾碎，

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] [seɪm]

mix	it	with	a	quarter	of	a	pint	of	clarified	sugar	,	and	the	same
混合	它	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	澄清	糖	,	和	这	相同的

['kwɑːntəti][ʌv; əv]['wɔːtər] ;

quantity	of	water	;
数量	的	水	;

将其与四分之一品脱澄清糖和等量的水混合；

[ðen] ['kʌlər] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

then	colour	and	strain	it	.
然后	颜色	和	拉紧	它	.

然后染色并过滤。

['tʃeri] [aɪs] .

Cherry	Ice	.
樱桃	冰	.

樱桃冰。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][mə'reloʊ] , [ɔːr] ['kentɪʃ] ['tʃeriːz] ; [bruːz] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ]['mɔːrtər] ,

Take	a	pound	of	morello	,	or	Kentish	cherries	;	bruise	them	in	the	mortar	,
拿	一个	磅	的	莫雷洛	,	或者	肯特郡	樱桃	;	挫伤	他们	在	这	砂浆	,

取一磅莫雷洛樱桃或肯特樱桃；在研钵中捣碎，

[streɪn] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] ,

strain	them	through	a	hair	sieve	,
拉紧	他们	通过	一个	头发	筛	,

用毛发筛过滤它们，

[ænd; ənd][mɪks][ðə; ðɪ][dʒuːs][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

and	mix	the	juice	with	a	quarter	of	a	pint	of	water	,
和	混合	这	汁	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	水	,

将果汁与四分之一品脱水混合。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [seɪm] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['klærifaid] ['ʃʊgər] , [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ,

and	the	same	quantity	of	clarified	sugar	,	pass	it	through	a	lawn	sieve	,
和	这	相同的	数量	的	澄清	糖	,	经过	它	通过	一个	草地	筛	,

[ænd; ənd] ['kʌlər] [ˌaɪ 'tiː] .

and	colour	it	.
和	颜色	它	.

加入等量的澄清糖，用筛子过筛，然后染色。

[ɔːl] ['wɔːtər]['aɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [freʃ] [fruːt][ɪn][ə; eɪ]['sɪmələr] ['mænər] ;

All	water	ices	may	be	made	of	the	fresh	fruit	in	a	similar	manner	;
全部	水	冰	可能	是	制成	的	这	新鲜的	水果	在	一个	相似的	方式	;

所有冰沙都可以用新鲜水果以类似的方式制作；

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ] [meɪk] [ə; eɪ]['wɔːtər][aɪs][ʌv; əv][dʒæm] , [juː; jʊ] must89

but	if	you	make	a	water	ice	of	jam	,	you	must89
但	如果	你	制作	一个	水	冰	的	果酱	,	你	must89

但如果你用果酱做冰沙，你必须89

[ə'laʊ] ['dʌb(ə)l] [ðə; ðɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][fruːt] , [tuː; tə] [wʌt] [juː; jʊ] [ə'laʊ] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [kriːm] ['aɪsɪz] .

allow	double	the	quantity	of	fruit	,	to	what	you	allow	in	making	cream	ices	.
允许	双倍的	这	数量	的	水果	,	到	什么	你	允许	在	制作	奶油	冰	.

水果用量应为制作奶油冰淇淋时用量的两倍。

[pʌntʃ] [aɪs] .
Punch Ice .
冲床 冰 .

冰镇潘趣酒。

[meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['lemən] [aɪs] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['brændi] ,
Make a good lemon ice , and mix with it a gill of brandy ,
制作 一个 好的 柠檬 冰 , 和 混合 和 它 一个 鳃 的 白兰地 ,

做一份美味的柠檬冰，并加入一小杯白兰地。

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [rʌm] , [ɔːr] ['ærəkˌə'ræk] .
and half a gill of rum , or arrack .
和 一半 一个 鳃 的 朗姆酒 , 或者 亚力酒 .

以及半吉尔朗姆酒或亚力酒。

[ðɪs] [aɪs] [ɪz] ['oʊnli] [fɪt] [fɔːr; fər] ['glæsɪz] .
This ice is only fit for glasses .
这 冰 是 仅有的 合身 为了 眼镜 .

这种冰块只适合放在杯子里。

[per] [aɪs] .
Pear Ice .
梨 冰 .

梨冰。

[teɪk] [fɔːr] [gʊd] ['meloʊ] [perz] : [ræsp] [ðem; ðəm] , [ðen] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [fɔːr] ['lɛmənz] ,
Take four good mellow pears : rasp them , then mix it with the juice of four lemons ,
拿 四 好的 醇厚 梨 : 锉刀 他们 , 然后 混合 它 和 这 汁 的 四 柠檬 ,

取四个口感醇厚的梨：将它们刨成梨泥，然后与四个柠檬的汁混合。

[hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['klærifaid] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ;
half a pint of clarified sugar , and a quarter of a pint of water ;
一半 一个 品脱 的 澄清 糖 , 和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 ;

半品脱澄清糖，四分之一品脱水；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [fɔːr; fər] [juːz] . -
strain it through a sieve for use . 90
拉紧 它 通过 一个 筛 为了 使用 . -

使用前用筛子过滤一下。90

[pɑːrt] [ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ] .
PART VIII .
部分 八 .

第八部分

['kɔːdjəlz] , [ænd; ənd] [meɪd] [waɪnz] .
CORDIALS , AND MADE WINES .
甜酒 , 和 制成 葡萄酒 .

甜酒和自酿葡萄酒。

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪz(ə)n] ['ɔːldər] [waɪn] .
To make Raisin Alder Wine .
到 制作 葡萄干 桤木 葡萄酒 .

制作葡萄干桤木酒。

[teɪk] [fɔːr] ['gælənz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən] , [ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['mæləgə]
Take four gallons of boiling water : to every gallon , add five pounds of Malaga
拿 四 加仑 的 沸腾 水 : 到 每一个 加仑 , 添加 五 磅 的 马拉加
['reɪzɪnz] [kʌt] [smɔːl] ;
raisins cut small ;
葡萄干 切 小的 ;

取四加仑沸水：每加仑水中加入五磅切成小块的马拉加葡萄干；

[pɔːr] [ðə; ðɪ] ['wɔːtər] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] [ə'pɑːn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [naɪn] [deɪz] ,
pour the water boiling hot upon them , and let it stand nine days ,
倒 这 水 沸腾 热的 之上 他们 , 和 让 它 站立 九 天 ,

将沸水浇在上面，静置九天。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] : [bɔɪl] [jʊr; jər] ['ɔːldər] - ['beriz] , [æz; əz] [juː; jʊ] [duː] ['kʌrənts] [fɔːr; fər] ['dʒeli]
stirring it twice a day : boil your alder - berries , as you do currants for jelly
搅拌 它 两次 一个 天 : 熬 你的 桤木 - 浆果 , 作为 你 做 醋栗 为了 果冻
,
,
,

每天搅拌两次：像煮醋栗做果酱一样煮桤木浆果。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ʌv; əv] ['lɪkər] , [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv]
and strain it ; then add to every gallon of liquor , one pint of
和 拉紧 它 ; 然后 添加 到 每一个 加仑 的 酒 , 一 品脱 的
- [dʒuːs] ,
alderberry juice ,
- 汁 ,

过滤后，每加仑酒中加入一品脱桤木汁。

[ænd; ənd] [stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [jiːst] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [wɜːrk] [wel] ,
and stir it all together with half a pint of yeast ; let it work well ,
和 搅拌 它 全部 一起 和 一半 一个 品脱 的 酵母 ; 让 它 工作 出色地 ,

将所有材料与半品脱酵母搅拌均匀；让其充分发酵。

[ænd; ənd] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ðə; ðɪ] [kæsk] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [mʌnθs] ; [ðen] ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] . -
and remain in the cask for two or three months ; then bottle it off . 91
和 保持 在 这 酒桶 为了 二 或者 三 几个月 ; 然后 瓶子 它 离开 . -

然后在橡木桶中陈酿两到三个月；之后装瓶。91

['ɔrɪndʒ] [waɪn] .
Orange Wine .
橙子 葡萄酒 .

橙酒。

[teɪk] [sɪks] ['gælənz] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['lɪzbən] ['ʃʊgər] ,
Take six gallons of water , and twelve pounds of Lisbon sugar ,
拿 六 加仑 的 水 , 和 十二 磅 的 里斯本 糖 ,

取六加仑水和十二磅里斯本糖，

[ðə; ðɪ] [waɪts] [ʌv; əv] [sɪks] [egz] [wel] ['biːtn] ; [let] [ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðər] ,
the whites of six eggs well beaten ; let all boil together ,
这 白人 的 六 鸡蛋 出色地 被打败 ; 让 全部 熬 一起 ,

将六个鸡蛋的蛋白打散，一起煮沸。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [ʌv; əv] [hæf]
then put it into a large preserving pan , with the juice of half
然后 放 它 进入 一个 大的 保存 平底锅 , 和 这 汁 的 一半
[ə; eɪ] ['hʌndrəd] [ʌv; əv] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
a hundred of oranges ,
一个 百 的 橙子 ,

然后把它放入一个大的果酱盘中，加入五十个橙子的汁。

[twelv] ['lɛmənz] , [ænd; ənd][ðə; ðiˌ][raɪnd][ʌv; əv] [twelv] ['ɔːrɪndʒɪz] : [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðər] ,

twelve	lemons	,	and	the	rinds	of	twelve	oranges	:	give	all	a	boil	together	,
十二	柠檬	,	和	这	果皮	的	十二	橙子	:	给	全部	一个	熬	一起	,

十二个柠檬，和十二个橙子的皮：把它们一起煮沸。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['bærəl][wɪð; wɪθ][ten] [kwɔːts] [ʌv; əv]['riːniʃ; 're-][waɪn] ,

then	put	it	into	a	barrel	with	ten	quarts	of	Rhenish	wine	,
然后	放	它	进入	一个	桶	和	十	夸脱	的	莱茵河	葡萄酒	,

然后把它放进装有十夸脱莱茵葡萄酒的木桶里。

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [gʊd] [jiːst] ; [let][ˌaɪ 'tiː][wɜːrk] [wel] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] ,

and	a	pint	and	a	half	of	good	yeast	;	let	it	work	well	for	a	week	,
和	一个	品脱	和	一个	一半	的	好的	酵母	;	让	它	工作	出色地	为了	一个	星期	,

加入一品脱半优质酵母；让它充分发酵一周。

[ðen] [stɑːp][ˌaɪ 'tiː][ʌp][fɔːr; fər][ə; eɪ] [mʌnθ] , [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

then	stop	it	up	for	a	month	,	and	bottle	it	up	.
然后	停止	它	向上	为了	一个	月	,	和	瓶子	它	向上	.

然后封存一个月，再装瓶。

['dæməsin] [waɪn] .

Damascene	Wine	.
大马士革	葡萄酒	.

大马士革葡萄酒。

[tuː; tə] ['evri] ['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [pʊt] [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

To	every	gallon	of	water	;	put	two	pounds	and	a	half	of	sugar	,
到	每一个	加仑	的	水	;	放	二	磅	和	一个	一半	的	糖	,

每加仑水中加入两磅半糖，

[wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst][bɔɪl][ænd; ənd][skɪm] [wel] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən][ʌv; əv] [ðɪs] ,

which	you	must	boil	and	skim	well	:	to	every	gallon	of	this	,
哪个	你	必须	熬	和	撇去	出色地	:	到	每一个	加仑	的	这	,

你必须将水煮沸并撇去浮沫：每加仑这种水，

[pʊt] [faɪv] [paɪnts][ʌv; əv] ['dæməsin] [stoʊnd] ; [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][kæsk] :

put	five	pints	of	damascenes	stoned	;	let	it	boil	,	then	put	it	into	a	cask	:
放	五	品脱	的	大马士革	吸食大麻	;	让	它	熬	,	然后	放	它	进入	一个	酒桶	:

将五品脱大马士革红葡萄酒去石子捣碎；煮沸后，倒入酒桶中：

[wɜːrk][ˌaɪ 'tiː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] , [ðen] [stɑːp][ˌaɪ 'tiː][ʌp][fɔːr; fər][juːz] . -

work	it	three	or	four	days	,	then	stop	it	up	for	use	.	92
工作	它	三	或者	四	天	,	然后	停止	它	向上	为了	使用	.	-

搅拌三四天，然后封起来备用。92

['guːsberi] [waɪn] .

Gooseberry	Wine	.
醋栗	葡萄酒	.

醋栗酒。

[tuː; tə] ['evri] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv][raɪp] ['guːsˌberiːz] , [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [sprɪŋ] ['wɔːtər] ,

To	every	three	pounds	of	ripe	gooseberries	,	put	a	pint	of	spring	water	,
到	每一个	三	磅	的	成熟	醋栗	,	放	一个	品脱	的	春天	水	,

每三磅成熟的醋栗，加入一品脱泉水。

[bruːz] [jʊr; jər] [fruːt] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [tʌb] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ðiˌ]['wɔːtər][ɑːn][ðem; ðəm] ;

bruise	your	fruit	;	put	it	into	a	tub	,	and	pour	the	water	on	them	;
挫伤	你的	水果	;	放	它	进入	一个	浴缸	,	和	倒	这	水	在	他们	;

将水果弄碎，放入桶中，然后浇水；

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [hoʊl] [deɪ] , [ðen] [tuː; tə] ['evri] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv][fruːt] ,

let	them	stand	a	whole	day	,	then	to	every	three	pounds	of	fruit	,
让	他们	站立	一个	所有的	天	,	然后	到	每一个	三	磅	的	水果	,

让它们静置一整天，然后每三磅水果，

[pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgər] : [stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] ,

put	a	pound	of	moist	sugar	:	stir	it	till	the	sugar	is	dissolved	,
放	一个	磅	的	潮湿	糖	:	搅拌	它	直到	这	糖	是	溶解	,

放入一磅湿糖：搅拌至糖溶解，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] [mɔːr] ; [ðen] [skɪm] [ðə; ði] [hed] [klɪr] [ɔːf] ,

and	let	it	stand	twenty	-	four	hours	more	;	then	skim	the	head	clear	off	,
和	让	它	站立	二十	-	四	小时	更多的	;	然后	撇去	这	头	清除	离开	,

再静置24小时；然后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['lɪkər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kæsk] ;

and	put	the	liquor	into	a	cask	;
和	放	这	酒	进入	一个	酒桶	;

将酒倒入桶中；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [wɜːrk] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [stɑːp] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] :

let	it	work	three	or	four	days	before	you	stop	it	up	:
让	它	工作	三	或者	四	天	前	你	停止	它	向上	:

让它运行三四天后再堵住：

[let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [fɔːr] [mʌnθs] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɑːt] [faɪn] ,

let	it	remain	four	months	before	you	bottle	it	,	and	if	it	is	not	fine	,
让	它	保持	四	几个月	前	你	瓶子	它	,	和	如果	它	是	不是	美好的	,

装瓶前先放置四个月，如果情况不理想，

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɪn] ['bɔtlz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] , [ænd; ənd] [ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] ['ɪntuː] ['ʌðər] ['bɔtlz] .

let	it	stand	in	bottles	till	it	is	,	and	then	rack	it	off	into	other	bottles	.
让	它	站立	在	瓶子	直到	它	是	,	和	然后	架子	它	离开	进入	其他	瓶子	.

让它在瓶中静置直到变质，然后转移到其他瓶子中。

['kaʊslɪp] [waɪn] .

Cowslip	Wine	.
报春花	葡萄酒	.

报春花酒。

[tuː; tə] [sɪks] ['gælənz] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ə'laʊ] ['θɜːrti] [paʊndz] [ʌv; əv] ['mæləgə] ['reɪzɪnz] ; [bɔɪl] [ðə; ði] ['wɔːtər] ,

To	six	gallons	of	water	,	allow	thirty	pounds	of	Malaga	raisins	;	boil	the	water	,
到	六	加仑	的	水	,	允许	三十	磅	的	马拉加	葡萄干	;	熬	这	水	,

六加仑水中加入三十磅马拉加葡萄干；将水煮沸，

[ænd; ənd] ['meʒər] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ʌv; əv] [jʊr; jər] ['kɑːpər] [ɑːn] [jʊr; jər] ['reɪzɪnz] : [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb] ;

and	measure	it	out	of	your	copper	on	your	raisins	:	cut	small	and	put	into	a	tub	;
和	措施	它	出去	的	你的	铜	在	你的	葡萄干	:	切	小的	和	放	进入	一个	浴缸	;

用铜量杯量取葡萄干：切成小块，放入桶中；

[let] [ðem; ðəm] [wɜːrk] ['geðər] twelve93

let	them	work	together	twelve93
让	他们	工作	一起	twelve93

让他们一起工作 1293

['aʊərz] , [æt; ət] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ðæt] [taɪm] [streɪn] [ɔːf] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [hɑːrd] ,

hours	,	at	the	end	of	that	time	strain	off	,	and	press	the	raisins	hard	,
小时	,	在	这	结尾	的	那	时间	拉紧	离开	,	和	按	这	葡萄干	难的	,

几个小时后，沥干水分，用力挤压葡萄干。

[tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði] ['es(ə)ns] ; [ðen] [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gʊd] [jiːst] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː]

to	extract	the	essence	;	then	take	a	little	good	yeast	,	and	mix	it
到	提炼	这	本质	;	然后	拿	一个	小的	好的	酵母	,	和	混合	它

[wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['lemən] ['sɪrəp] ,

with	some	lemon	syrup	,
和	一些	柠檬	糖浆	,

提取精华；然后取少量优质酵母，与一些柠檬糖浆混合，

[pʊt][ɪn] [tuː] [peks] [ʌv; əv] ['kaʊslɪp] , [ænd; ənd][let][jʊr; jər] [ɪn'griːdiənts] [wɜːrk] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [θriː]

put	in	two	pecks	of	cowslips	,	and	let	your	ingredients	work	together	for	three
放	在	二	啄食	的	报春花	,	和	让	你的	原料	工作	一起	为了	三

[deɪz] ,

days	,
天	,

放入两小撮报春花，让这些材料一起发酵三天。

['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] ; [ðen] [stɑːp][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l] [ɔːf] [ɪn] [θriː] [mʌnθs] .

stirring	them	twice	a	day	;	then	stop	it	up	,	and	bottle	off	in	three	months	.
搅拌	他们	两次	一个	天	;	然后	停止	它	向上	,	和	瓶子	离开	在	三	几个月	.

每天搅拌两次；然后封口，三个月后装瓶。

[bɜːrtʃ] [waɪn] .

Birch	Wine	.
桦木	葡萄酒	.

桦树酒。

[ə'laʊ] [tuː; tə] ['evri] ['gælən][ʌv; əv][bɜːrtʃ]['wɔːtər] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][hæf][æn; ən]

Allow	to	every	gallon	of	birch	water	,	two	pounds	of	sugar	;	boil	it	half	an
允许	到	每一个	加仑	的	桦木	水	,	二	磅	的	糖	;	熬	它	一半	一个

['aʊər] ,

hour	,
小时	,

每加仑桦树汁加入两磅糖；煮沸半小时。

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ðə; ði] [graʊndz] ,

skim	it	well	,	let	it	stand	a	little	;	then	pour	it	off	the	grounds	,
撇去	它	出色地	,	让	它	站立	一个	小的	;	然后	倒	它	离开	这	理由	,

撇去浮沫，静置片刻；然后倒掉渣。

[wɜːrk][ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð; wɪθ] [jiːst] , [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jʊr; jər][kæsk] ,

work	it	well	with	yeast	,	before	you	put	it	into	your	cask	,
工作	它	出色地	和	酵母	,	前	你	放	它	进入	你的	酒桶	,

在将其放入酒桶之前，先用酵母充分搅拌。

[ænd; ənd] [smoʊk] [ðə; ði][kæsk][wɪð; wɪθ] ['brɪmstoʊn] .

and	smoke	the	cask	with	brimstone	.
和	抽烟	这	酒桶	和	硫磺	.

然后用硫磺熏烤酒桶。

[aɪ] [wʊd] [ˌrekə'mend] [ə; eɪ] [smɔːl] [bæg][ʌv; əv][slɪt]['reɪzɪnz] , [tuː; tə][biː; bi][pʊt][ɪn][ðə; ði][kæsk] ,

I	would	recommend	a	small	bag	of	slit	raisins	,	to	be	put	in	the	cask	,
我	会	推荐	一个	小的	包	的	缝隙	葡萄干	,	到	是	放	在	这	酒桶	,

我建议在木桶里放一小袋切开的葡萄干。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [mʌnθs] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɔːf] . -

and	let	it	stand	three	or	four	months	before	you	bottle	it	off	.	94
和	让	它	站立	三	或者	四	几个月	前	你	瓶子	它	离开	.	-

装瓶前，让它静置三到四个月。94

['ræzˌbɛri] [waɪn] .

Rasberry	Wine	.
覆盆子	葡萄酒	.

覆盆子酒。

[pʊt] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]['reɪzɪnz][ʌv; əv][ðə; ði][sʌn] [stoʊnd] , ['ɪntuː] [tuː] ['gælənz][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

Put	**three**	**pounds**	**of**	**raisins**	**of**	**the**	**sun**	**stoned**	**,**	**into**	**two**	**gallons**	**of**	**hot**	**water**	**,**
放	三	磅	的	葡萄干	的	这	太阳	吸食大麻	,	进入	二	加仑	的	热的	水	,

将三磅晒干的葡萄干放入两加仑热水中，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðiːz] , [sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] [ræsbɛriːz] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][loʊf] ['ʃʊgər] :

add	**to**	**these**	**,**	**six**	**quarts**	**of**	**rasberries**	**,**	**and**	**two**	**pounds**	**of**	**loaf**	**sugar**	**:**
添加	到	这些	,	六	夸脱	的	覆盆子	,	和	二	磅	的	面包	糖	:

此外，还要加入六夸脱覆盆子和两磅方糖：

[let][ɔːl][stænd] [θriː] [deɪz] , [ðen] [streɪn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ][paʊnd] [mɔːr] ['ʃʊgər] ;

let	**all**	**stand**	**three**	**days**	**,**	**then**	**strain**	**,**	**put**	**in**	**a**	**pound**	**more**	**sugar**	**;**
让	全部	站立	三	天	,	然后	拉紧	,	放	在	一个	磅	更多的	糖	;

静置三天，然后过滤，再加入一磅糖；

[mɪks][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [jiːst] , [let][ˌaɪ 'tiː][wɜːrk] [wel] ,

mix	**in**	**a**	**little**	**yeast**	**,**	**let**	**it**	**work**	**well**	**,**
混合	在	一个	小的	酵母	,	让	它	工作	出色地	,

加入少量酵母，让它充分发酵。

[ðen] ['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɔːf][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lʌmp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [iːtʃ] ['bɑːt(ə)l] .

then	**bottle**	**it**	**off**	**with**	**a**	**lump**	**of**	**sugar**	**in**	**each**	**bottle**	**.**
然后	瓶子	它	离开	和	一个	块	的	糖	在	每个	瓶子	.

然后在每个瓶子里放一块方糖，装瓶出售。

['blækberi] [waɪn] .

Blackberry	**Wine**	**.**
黑莓	葡萄酒	.

黑莓酒。

[pʊt][faɪv]['gælənz][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [tuː; tə][hæf][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ʌv; əv] ['blækˌberiz] ; [let][ðem; ðəm]

Put	**five**	**gallons**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**to**	**half**	**a**	**bushel**	**of**	**blackberries**	**;**	**let**	**them**
放	五	加仑	的	沸腾	水	,	到	一半	一个	蒲式耳	的	黑莓	;	让	他们

[stænd]['fɔːrti] - [eɪt] ['aʊərz] ,

stand	**forty**	**-**	**eight**	**hours**	**,**
站立	四十	-	八	小时	,

将五加仑沸水倒入半蒲式耳黑莓中；浸泡四十八小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ] [pek] [ʌv; əv] [sloʊ] , [ænd; ənd][ten] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ;

then	**add**	**half**	**a**	**peck**	**of**	**sloes**	**,**	**and**	**ten**	**pounds**	**of**	**sugar**	**;**
然后	添加	一半	一个	啄	的	黑刺李	,	和	十	磅	的	糖	;

然后加入半斗黑刺李和十磅糖；

[bɔɪl] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] , [wɜːrk][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [jiːst] ,

boil	**all**	**the**	**ingredients**	**together**	**for**	**an**	**hour**	**,**	**work**	**it**	**with**	**yeast**	**,**
熬	全部	这	原料	一起	为了	一个	小时	,	工作	它	和	酵母	,

将所有材料一起煮沸一小时，然后加入酵母。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [θriː] [mʌnθs] [ɪn][ðə; ði][kæsk] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] .

and	**let**	**it**	**stand**	**three**	**months**	**in**	**the**	**cask**	**before**	**you**	**bottle**	**it**	**.**
和	让	它	站立	三	几个月	在	这	酒桶	前	你	瓶子	它	.

装瓶前，先在橡木桶中陈酿三个月。

['tʃeri] [waɪn] .

Cherry	**Wine**	**.**
樱桃	葡萄酒	.

樱桃酒。

[teɪk] ['fɪfti] [paʊndz] [ʌv; əv] [blæk] ['tʃeri:z] , [pɪkt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɔ:ks] , [bru:z] [ðem; ðəm] [wel] ,
Take **fifty** **pounds** **of** **black** **cherries** **,** **picked** **from** **the** **stalks** **,** **bruise** **them** **well** **,**
拿 五十 磅 的 黑色的 樱桃 , 挑选 从 这 茎 , 挫伤 他们 出色地 ,
-
95
-

取五十磅黑樱桃，从枝头摘下，充分揉搓，95

[ðen] [teɪk] [hæf][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ræsbɛri:z] , [ænd; ənd]
then **take** **half** **a** **bushel** **of** **currants** **,** **and** **four** **quarts** **of** **rasberries** **,** **and**
然后 拿 一半 一个 蒲式耳 的 醋栗 , 和 四 夸脱 的 覆盆子 , 和
[skwi:z] [ðem; ðəm] ;
squeeze **them** **;**
挤 他们 ;

然后取半蒲式耳醋栗和四夸脱覆盆子，榨汁；

[tu:; tə] [ðɪs] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][dʒu:s] , [ə'laʊ] ['fɔ:rti] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] : [dɪ'zɑ:lv] [ˌaɪ 'ti:][ɪn]['wɔ:tər] ,
to **this** **quantity** **of** **juice** **,** **allow** **forty** **pounds** **of** **sugar** **:** **dissolve** **it** **in** **water** **,**
到 这 数量 的 汁 , 允许 四十 磅 的 糖 : 溶解 它 在 水 ,

取此量果汁，加入四十磅糖：将糖溶于水中，

[ænd; ənd][pʊt] [ɔ:l] [tə'geðər] ['ɪntu:][ə; eɪ][kæsk][wɪð; wɪθ] [eɪt] ['gæləlnz][ʌv; əv]['wɔ:tər] ,
and **put** **all** **together** **into** **a** **cask** **with** **eight** **gallons** **of** **water** **,**
和 放 全部 一起 进入 一个 酒桶 和 八 加仑 的 水 ,

把所有东西都放进一个装有八加仑水的桶里，

[ænd; ənd][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [gʊd] [ji:st] , [let][ˌaɪ 'ti:][wɜ:rk] [wel] ;
and **a** **quart** **of** **good** **yeast** **,** **let** **it** **work** **well** **;**
和 一个 夸脱 的 好的 酵母 , 让 它 工作 出色地 ;

再加一夸脱优质酵母，让它充分发酵；

[ju:; jʊ] [meɪ] ['bɑ:t(ə)l][ˌaɪ 'ti:][æt; ət] [θri:] [mʌnθs] [end] .
you **may** **bottle** **it** **at** **three** **months** **end** **.**
你 可能 瓶子 它 在 三 几个月 结尾 .

三个月后就可以装瓶了。

['kɜ:rənt] [waɪn] .
Currant **Wine** **.**
黑醋栗 葡萄酒 .

黑醋栗酒。

[tu:; tə] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['kʌrənts] [pɪkt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɔ:ks] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]
To **three** **pounds** **of** **currants** **picked** **from** **the** **stalks** **,** **allow** **a** **pound** **of**
到 三 磅 的 醋栗 挑选 从 这 茎 , 允许 一个 磅 的
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

三磅从茎上摘下的醋栗，配上一磅糖。

[ænd; ənd][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər] : [bɔɪl] ,
and **a** **quart** **of** **water** **:** **boil** **,**
和 一个 夸脱 的 水 : 熬 ,

加入一夸脱水：煮沸，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ][kæsk][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd] [ə'laʊəns] [ʌv; əv] ['brɪtɪʃ] ['spɪrɪts] ;
and **put** **them** **into** **a** **cask** **with** **a** **good** **allowance** **of** **British** **spirits** **;**
和 放 他们 进入 一个 酒桶 和 一个 好的 津贴 的 英国 烈酒 ;

并将它们放入装有足量英国烈酒的木桶中；

[let][ˌaɪ 'ti:][wɜ:rk][fɔ:r; fər] [tu:] [wi:ks] [bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ][stɑ:p][ˌaɪ 'ti:][ʌp] ,
let **it** **work** **for** **two** **weeks** **before** **you** **stop** **it** **up** **,**
让 它 工作 为了 二 周 前 你 停止 它 向上 ,

让它运行两周后再堵住它。

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [θriː] [mʌnθs] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] .

then	let	it	remain	three	months	before	you	bottle	it	off	.
然后	让	它	保持	三	几个月	前	你	瓶子	它	离开	.

然后静置三个月后再装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪz(ə)n] [waɪn] .

To	make	Raisin	Wine	.
到	制作	葡萄干	葡萄酒	.

制作葡萄干酒。

[tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [pʊt] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['mæləgə] , [ɔːr] ['bɛlvɪˌdɪr] [slɪt] ['reɪzɪnz] ;

To	every	gallon	of	water	,	put	five	pounds	of	Malaga	,	or	Belvidere	slit	raisins	;
到	每一个	加仑	的	水	,	放	五	磅	的	马拉加	,	或者	贝尔维德	缝隙	葡萄干	;

每加仑水中加入五磅马拉加葡萄干或贝尔维德葡萄干;

[let] [ðem; ðəm] [soʊk] [ɪn] [ðə; ðiː] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['fɔːrtnaɪt] , ['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] ,

let	them	soak	in	the	water	for	a	fortnight	,	stirring	them	every	day	,
让	他们	浸泡	在	这	水	为了	一个	两星期	,	搅拌	他们	每一个	天	,

让它们在水中浸泡两周，每天搅拌一次。

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] into96

then	strain	it	through	a	sieve	,	and	put	it	into96
然后	拉紧	它	通过	一个	筛	,	和	放	它	into96

然后将其过筛，放入96

[ə; eɪ] [kæsk] : [tuː; tə] ['evri] ['gælən] [ʌv; əv] ['lɪkər] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [frentʃ] ['brændi] ;

a	cask	:	to	every	gallon	of	liquor	,	allow	a	pint	of	French	brandy	;
一个	酒桶	:	到	每一个	加仑	的	酒	,	允许	一个	品脱	的	法语	白兰地	;

一桶：每加仑烈酒，加一品脱法国白兰地;

[wɜːrk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [stɑːpt] [ʌp] [kloʊz] [fɔːr; fər] [fɔːr] [mʌnθs] , [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] .

work	it	well	,	and	let	it	remain	stopped	up	close	for	four	months	,	before	you	bottle	it	.
工作	它	出色地	,	和	让	它	保持	停止	向上	关闭	为了	四	几个月	,	前	你	瓶子	它	.

充分搅拌后，密封静置四个月，然后再装瓶。

[tuː; tə] [meɪk] [seɪdʒ] [waɪn] .

To	make	Sage	Wine	.
到	制作	圣人	葡萄酒	.

酿造鼠尾草酒。

[bɔɪl] ['twenti] - [sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ] ['twenti] - [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['mæləgə] ['reɪzɪnz] [kʌt] [smɔːl] ;

Boil	twenty	-	six	quarts	of	water	,	with	twenty	-	five	pounds	of	Malaga	raisins	cut	small	;
熬	二十	-	六	夸脱	的	水	,	和	二十	-	五	磅	的	马拉加	葡萄干	切	小的	;

将 26 夸脱水和 25 磅切成小块的马拉加葡萄干煮沸;

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb] [wɪð; wɪθ] [tuː] [peks] [ʌv; əv] [red] [seɪdʒ] ,

then	put	it	into	a	tub	with	two	pecks	of	red	sage	,
然后	放	它	进入	一个	浴缸	和	二	啄食	的	红色的	圣人	,

然后把它和两小撮红鼠尾草一起放进桶里。

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [jiːst] ; [let] [ɔːl] [wɜːrk] [wel] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kæsk] ,

and	half	a	pint	of	yeast	;	let	all	work	well	,	then	put	it	into	a	cask	,
和	一半	一个	品脱	的	酵母	;	让	全部	工作	出色地	,	然后	放	它	进入	一个	酒桶	,

加入半品脱酵母；让所有材料充分混合，然后装入木桶中。

[let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][stɑːp][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

let	it	remain	a	week	before	you	stop	it	up	,
让	它	保持	一个	星期	前	你	停止	它	向上	,

让它静置一周后再堵住。

[ænd; ənd] [tuː] [mʌnθs] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

and	two	months	before	you	bottle	it	up	.
和	二	几个月	前	你	瓶子	它	向上	.

装瓶前两个月。

[tuː; tə] [meɪk] [klɪr] [waɪn] .

To	make	Clear	Wine	.
到	制作	清除	葡萄酒	.

酿造清澈的葡萄酒。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['hɑːrtsˌhɔːrn] , [ænd; ənd] [dɪ'zɑːlv] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['saɪdər] ; [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]

Take	half	a	pound	of	hartshorn	,	and	dissolve	it	in	cyder	;	and	if	it
拿	一半	一个	磅	的	鹿角	,	和	溶解	它	在	苹果酒	;	和	如果	它

[biː; bi][fɔːr; fər]['saɪdər] ,

be	for	cyder	,
是	为了	苹果酒	,

取半磅鹿角，溶于苹果酒中；如果是用于苹果酒，

['riːniʃ; 're-][waɪn] , [ɔːr]['eni] ['ʌðər] ['lɪkər] , [ðɪs] ['kwɑːntəti][ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['hɔːgzˌhed] .

Rhenish	wine	,	or	any	other	liquor	,	this	quantity	is	enough	for	a	hogshead	.
莱茵河	葡萄酒	,	或者	任何	其他	酒	,	这	数量	是	足够的	为了	一个	猪头	.

莱茵葡萄酒或其他任何烈酒，这个量足够装满一桶。

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] .

To	make	Mead	.
到	制作	米德	.

酿造蜂蜜酒。

[tuː; tə][faɪv] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['hʌni] , [ə'laʊ] ['fɔːrti] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ˌeɪ'tiːn] ['reɪsɪz][ʌv; əv]['dʒɪndʒər]

To	five	quarts	of	honey	,	allow	forty	quarts	of	water	,	eighteen	races	of	ginger
到	五	夸脱	的	蜂蜜	,	允许	四十	夸脱	的	水	,	十八	种族	的	姜

,

,

,

五夸脱蜂蜜，配四十夸脱水，十八块生姜，

[ænd; ənd][wʌn]['hændfʊl][ʌv; əv] ['rozmeəri] ; [bɔɪl] them97

and	one	handful	of	rosemary	;	boil	them97
和	一	少数	的	迷迭香	;	熬	them97

再加一把迷迭香；煮沸它们97

[tə'geðər] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] , [ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'tiː] [pər'petʃuəli] : [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][koʊld] , [pʊt]

together	for	three	hours	,	and	skim	it	perpetually	:	when	it	is	cold	,	put
一起	为了	三	小时	,	和	撇去	它	永恒地	:	什么时候	它	是	寒冷的	,	放

[jʊr; jər] [jiːst] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,

your	yeast	to	it	,
你的	酵母	到	它	,

将它们混合在一起三个小时，并不断撇去浮沫；冷却后，加入酵母。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][fɪt][tuː; tə]['bɑːt(ə)l][ɪn] [eɪt] [ɔːr][ten] [deɪz] .

and	it	will	be	fit	to	bottle	in	eight	or	ten	days	.
和	它	将要	是	合身	到	瓶子	在	八	或者	十	天	.

再过八到十天就可以装瓶了。

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [miːd] .

To	make	White	Mead	.
到	制作	白色的	米德	.

酿造白蜂蜜酒。

[teɪk] [θriː] ['gælənz] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['hʌni] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [nɑːt] [strɔːŋ] [ɪ'nʌf] ,

Take	three	gallons	of	water	,	and	one	quart	of	honey	,	and	if	it	be	not	strong	enough	,
拿	三	加仑	的	水	,	和	一	夸脱	的	蜂蜜	,	和	如果	它	是	不是	强的	足够的	,

取三加仑水，一夸脱蜂蜜，如果浓度不够，

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['hʌni] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb] [wɪð; wɪθ] ['dʒɪndʒər] ,

add	more	honey	;	boil	it	for	an	hour	,	then	put	it	into	a	tub	with	ginger	,
添加	更多的	蜂蜜	;	熬	它	为了	一个	小时	,	然后	放	它	进入	一个	浴缸	和	姜	,

加入更多蜂蜜；煮沸一小时，然后放入装有生姜的容器中。

[ænd; ənd] [spaɪs] , [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [eɪt] [egz] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] , [wɜːrk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð; wɪθ] [jiːst] ,

and	spice	,	the	whites	of	eight	eggs	to	it	,	work	it	well	with	yeast	,
和	香料	,	这	白人	的	八	鸡蛋	到	它	,	工作	它	出色地	和	酵母	,

加入香料、八个鸡蛋的蛋白，再用酵母充分搅拌。

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pər'siːv] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] ['wɜːrkɪŋ] , ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [fɔːr; fər] [juːz] .

and	when	you	perceive	it	is	done	working	,	bottle	it	off	for	use	.
和	什么时候	你	感知	它	是	完毕	在职的	,	瓶子	它	离开	为了	使用	.

当你觉得它已经发挥作用时，就把它装瓶保存起来以备使用。

[tuː; tə] [meɪk] [mɪlk] [pʌntʃ] .

To	make	Milk	Punch	.
到	制作	牛奶	冲床	.

制作牛奶潘趣酒。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [gʊd] ['brændi] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [sɪks] ['lɛmənz] ,

Take	two	quarts	of	milk	,	a	quart	of	good	brandy	,	the	juice	of	six	lemons	,
拿	二	夸脱	的	牛奶	,	一个	夸脱	的	好的	白兰地	,	这	汁	的	六	柠檬	,

取两夸脱牛奶，一夸脱优质白兰地，六个柠檬的汁，

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [mɪks] [ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [bæg] ,

and	half	a	pound	of	sugar	;	mix	them	well	,	and	strain	it	through	a	jelly	bag	,
和	一半	一个	磅	的	糖	;	混合	他们	出色地	,	和	拉紧	它	通过	一个	果冻	包	,

加入半磅糖；将它们充分混合，然后用果冻袋过滤。

[teɪk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [piːl] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [bæg] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [streɪnd] ['bɑːt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,

take	a	little	lemon	peel	,	and	put	into	your	bag	;	when	it	is	strained	bottle	it	up	,
拿	一个	小的	柠檬	果皮	,	和	放	进入	你的	包	;	什么时候	它	是	紧张	瓶子	它	向上	,

取一小块柠檬皮放入袋中；过滤后装瓶。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [kən'sɪdərəb(ə)l] [taɪm] .

and	it	will	keep	a	considerable	time	.
和	它	将要	保持	一个	大量	时间	.

而且它会保存相当长一段时间。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] ['wɔːtər] .

To	make	Citron	Water	.
到	制作	香橼	水	.

制作香橼水。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [best] ['sɪtrən] [bru:zd] , [naɪn] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

Take	a	pound	and	a	half	of	the	best	citron	bruised	,	nine	ounces	of
拿	一个	磅	和	一个	一半	的	这	最好的	香橼	瘀伤	,	九	盎司	的

lemon98

lemon98

lemon98

取一磅半最好的香橼，捣碎，九盎司柠檬汁98

[pi:l] , [ðə; ðɪ] [seɪm] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [pi:l] ; ['nʌtmeg] [bru:zd] , [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ]

peel	,	the	same	quantity	of	orange	peel	;	nutmegs	bruised	,	a	quarter	of	a
果皮	,	这	相同的	数量	的	橙子	果皮	;	肉豆蔻	瘀伤	,	一个	四分之一	的	一个

[paʊnd] ;

pound	;
磅	;

橙皮，等量的橙皮；肉豆蔻，压碎，四分之一磅；

[strɔ:ŋ] [pru:f] ['spɪrɪts] , [θri:] ['gælənz] ; ['wɔ:tər] [tu:] ['gælənz] ; ['mæsəreɪt] , [dɪ'stɪl] [ænd; ənd] ['dʌlsəˌfaɪ]

strong	proof	spirits	,	three	gallons	;	water	two	gallons	;	macerate	,	distil	and	dulcify
强的	证明	烈酒	,	三	加仑	;	水	二	加仑	;	浸泡	,	蒸馏	和	甜化

[wɪð; wɪθ] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] ,

with	double	refined	sugar	,
和	双倍的	精制	糖	,

三加仑烈酒；两加仑水；浸泡、蒸馏，并用双倍精制糖进行甜化。

[tu:] [paʊndz] .

two	pounds	.
二	磅	.

两磅。

[ˌrætə'fiə] ['kɔ:rdʒəl] .

Ratafia	Cordial	.
果酒	亲切	.

拉塔菲亚甜酒。

[teɪk] [θri:] ['gælənz] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ['brændi] , ['nʌtmeg] [θri:] ['aʊnsɪz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] ; [bru:z]

Take	three	gallons	of	Molasses	brandy	,	nutmegs	three	ounces	and	a	half	;	bruise
拿	三	加仑	的	糖蜜	白兰地	,	肉豆蔻	三	盎司	和	一个	一半	;	挫伤

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

取三加仑糖蜜白兰地，三盎司半肉豆蔻；将它们捣碎，

[ænd; ənd] [ɪn'fju:z] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['brændi] ; ['ædɪŋ] ['æmbərˌgri:s] , [θri:] [greɪnz] ; ['bɪtər] ['ɑ:məndz]

and	infuse	them	in	the	brandy	;	adding	ambergrease	,	three	grains	;	bitter	almonds
和	注入	他们	在	这	白兰地	;	添加	龙涎香	,	三	谷物	;	苦的	杏仁

, [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] :

,	one	pound	and	a	half	:
,	一	磅	和	一个	一半	:

将它们浸泡在白兰地中；加入龙涎香三粒；苦杏仁一磅半：

[mɪks] [ðə; ðɪ] ['æmbərˌgri:s] [wɪð; wɪθ] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] [faɪn] ['lɪzbən] ['ʃʊgər] ,

mix	the	ambergrease	with	three	pounds	of	fine	Lisbon	sugar	,
混合	这	龙涎香	和	三	磅	的	美好的	里斯本	糖	,

将龙涎香与三磅优质里斯本白砂糖混合，

[ðen] [ɪn'fju:z] [ɔ:l] [fɔ:r; fər] ['sev(ə)n] [ɔ:r] [eɪt] [deɪz] , [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:] [ɔ:f] [fɔ:r; fər] [ju:z] .

then	infuse	all	for	seven	or	eight	days	,	and	strain	it	off	for	use	.
然后	注入	全部	为了	七	或者	八	天	,	和	拉紧	它	离开	为了	使用	.

然后将所有材料浸泡七八天，过滤后即可使用。

['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['brændi] .
Orange **Flower** **Brandy** **.**
橙子 花 白兰地 .

橙花白兰地。

[teɪk] [ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv] [frentʃ] ['brændi] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['ʃʊgər] , [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,
Take **a** **gallon** **of** **French** **brandy** **,** **two** **pounds** **of** **sugar** **,** **two** **quarts** **of** **water** **,**
拿 一个 加仑 的 法语 白兰地 , 二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 ,

取一加仑法国白兰地，两磅糖，两夸脱水，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] ; [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv][jʊr; jər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
and **half** **a** **pound** **of** **orange** **flowers** **;** **make** **a** **syrup** **of** **your** **sugar** **and**
和 一半 一个 磅 的 橙子 花朵 ; 制作 一个 糖浆 的 你的 糖 和
['wɔːtər] ,
water **,**
水 ,

再加半磅橙花；用糖和水熬成糖浆，

[pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊərz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ɔːl][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl] ; [ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði]['brændi] ,
put **in** **your** **orange** **flowers** **,** **and** **give** **all** **a** **gentle** **boil** **;** **then** **mix** **in** **the** **brandy** **,**
放 在 你的 橙子 花朵 , 和 给 全部 一个 温和的 熬 ; 然后 混合 在 这 白兰地 ,
-
99
-

放入橙花，小火煮沸；然后加入白兰地，99

[ænd; ənd][pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][stoʊn]['bɑːt(ə)l][kloʊz] [kɔːrkt] [ʌp][fɔːr; fər][juːz] .
and **put** **all** **into** **a** **stone** **bottle** **close** **corked** **up** **for** **use** **.**
和 放 全部 进入 一个 石头 瓶子 关闭 软木塞 向上 为了 使用 .

把所有东西都装进一个石瓶里，用软木塞封好备用。

['sɜːrfɪt] ['wɔːtər] .
Surfeit **Water** **.**
过量 水 .

水过剩。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ʌv; əv] [red] [kɔːrn] ['pɔpiːz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['bɑːt(ə)l] ,
Take **a** **peck** **of** **red** **corn** **poppies** **,** **put** **them** **in** **a** **large** **bottle** **,**
拿 一个 啄 的 红色的 玉米 罂粟花 , 放 他们 在 一个 大的 瓶子 ,

摘一小篮红色的玉米罂粟，放进一个大瓶子里，

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['ɑːkwə] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [reɪs] [ʌv; əv]
and **put** **to** **it** **a** **quart** **of** **aqua** **vitæ** **,** **a** **nutmeg** **,** **and** **a** **race** **of**
和 放 到 它 一个 夸脱 的 水 vitæ , 一个 肉豆蔻 , 和 一个 种族 的
['dʒɪndʒər] ,
ginger **,**
姜 ,

然后加入一夸脱生命之水、一个肉豆蔻和一小块生姜。

[slaɪst] , [ə; eɪ] [smɔːl] [stɪk] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] , [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [fɪgz] ,
sliced **,** **a** **small** **stick** **of** **cinnamon** **,** **a** **blade** **of** **mace** **,** **three** **or** **four** **figs** **,**
切片 , 一个 小的 戳 的 肉桂 , 一个 刀刃 的 锤 , 三 或者 四 无花果 ,

切片，一小段肉桂棒，一片肉豆蔻皮，三四个无花果，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['reɪzɪnz][ʌv; əv][ðə; ði][sʌn] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] - , ['kærəweɪ] [ænd; ənd]
four **ounces** **of** **raisins** **of** **the** **sun** **,** **four** **ounces** **of** **anniseeds** **,** **caraways** **and**
四 盎司 的 葡萄干 的 这 太阳 , 四 盎司 的 - , 葛缕子 和
- ,
cardemum **,**
- ,

四盎司阳光葡萄干，四盎司茴香籽、葛缕子和豆蔻，

[mɪkst] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['spænɪʃ] ['likərɪʃ] ; [pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ðə; ði]

mixed	with	two	ounces	of	Spanish	liquorish	;	put	all	these	ingredients	into	the
混合	和	二	盎司	的	西班牙语	甘草	;	放	全部	这些	原料	进入	这

['bɑːt(ə)l] ;

bottle	;
瓶子	;

将两盎司西班牙甘草酒与上述所有原料混合，然后装入瓶中；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [waɪt] ['brændi] , [ænd; ənd][kɔːrk][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ;

then	add	two	quarts	of	white	brandy	,	and	cork	it	up	;
然后	添加	二	夸脱	的	白色的	白兰地	,	和	软木	它	向上	;

然后加入两夸脱白兰地，再用软木塞封住瓶口；

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['evri] [deɪ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔːr; fər] [tuː] [mʌnθs] ,

shake	it	every	day	for	a	week	;	then	let	it	stand	for	two	months	,
摇	它	每一个	天	为了	一个	星期	;	然后	让	它	站立	为了	二	几个月	,

每天摇晃一次，持续一周；然后静置两个月。

[baɪ] [wɪtʃ] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][fɪt][tuː; tə][drɪŋk] .

by	which	time	it	will	be	fit	to	drink	.
经过	哪个	时间	它	将要	是	合身	到	喝	.

到那时，它就适合饮用了。

['sɪnəmən] ['wɔːtər] .

Cinnamon	Water	.
肉桂	水	.

肉桂水。

[teɪk] ['sɪnəmən] [bruːzd] , [twelv] ['aʊnsɪz] ; [pruːf] ['spɪrɪts] ['rektɪfaɪd] [θriː] ['gælənz] ; ['wɔːtər][wʌn]

Take	cinnamon	bruised	,	twelve	ounces	;	proof	spirits	rectified	three	gallons	;	water	one
拿	肉桂	瘀伤	,	十二	盎司	;	证明	烈酒	已纠正	三	加仑	;	水	一

['gælən][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ;

gallon	and	a	half	;
加仑	和	一个	一半	;

取12盎司碾碎的肉桂；3加仑精馏酒精；1.5加仑水；

['mæsəreɪt] [ðem; ðəm] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] , [ðen] [dɪ'stɪl][ænd; ənd] [drɔː] [ɔːf][jʊr; jər]['spɪrɪts] , [ænd; ənd]

macerate	them	twenty	-	four	hours	,	then	distil	and	draw	off	your	spirits	,	and
浸泡	他们	二十	-	四	小时	,	然后	蒸馏	和	画	离开	你的	烈酒	,	和

dulcify100

dulcify100
dulcify100

将它们浸泡24小时，然后蒸馏并提取酒液，并进行甜化。

[ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][loʊf] ['ʃʊgər] , [tuː] [paʊndz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [pruːf] .

it	with	loaf	sugar	,	two	pounds	and	a	half	,	and	make	it	full	proof	.
它	和	面包	糖	,	二	磅	和	一个	一半	,	和	制作	它	满的	证明	.

加入两磅半的方糖，做成完全发酵的酒。

['nʌtmeg] ['wɔːtər] .

Nutmeg	Water	.
肉豆蔻	水	.

肉豆蔻水。

[teɪk] ['nʌtmeg] [bruːzd] , [twelv] ['aʊnsɪz] ; [pruːf] ['spɪrɪts] [θriː] ['gælənz] , ['wɔːtər][wʌn]['gælən]

Take	nutmegs	bruised	,	twelve	ounces	;	proof	spirits	three	gallons	,	water	one	gallon
拿	肉豆蔻	瘀伤	,	十二	盎司	;	证明	烈酒	三	加仑	,	水	一	加仑

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ;

and	a	half	;
和	一个	一半	;

取十二盎司捣碎的肉豆蔻；三加仑烈酒，一加仑半水；

[ɪn'fjuːz] , [dɪ'stɪl] , [ænd; ənd]['dʌlsəˌfaɪ][wɪð; wɪθ] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər][juːz] .

infuse	**,**	**distil**	**,**	**and**	**dulcify**	**with**	**two**	**pounds**	**of**	**sugar**	**for**	**use**	**.**
注入	,	蒸馏	,	和	甜化	和	二	磅	的	糖	为了	使用	.

浸泡、蒸馏，并加入两磅糖进行甜化处理即可使用。

[mɪnt]['wɔːtər] .

Mint	**Water**	**.**
薄荷	水	.

薄荷水。

[teɪk] [mɪnt] [tuː] ['hændfulz] , [pruːf] ['spɪrɪts] [tuː] ['gælənz][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ; [dɪ'stɪl][ænd; ənd]['dʌlsəˌfaɪ]

Take	**mint**	**two**	**handfuls**	**,**	**proof**	**spirits**	**two**	**gallons**	**and**	**a**	**half**	**;**	**distil**	**and**	**dulcify**
拿	薄荷	二	一把	,	证明	烈酒	二	加仑	和	一个	一半	;	蒸馏	和	甜化

[wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] ,

with	**sugar**	**,**
和	糖	,

取两把薄荷叶，两加仑半烈酒；蒸馏后加糖调味。

[wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][fɔːr; fər][juːz] .

one	**pound**	**and**	**a**	**half**	**for**	**use**	**.**
一	磅	和	一个	一半	为了	使用	.

一磅半用于使用。

['lemən] ['wɔːtər] .

Lemon	**Water**	**.**
柠檬	水	.

柠檬水。

[teɪk] [twelv] [lɑːrdʒ]['lɛmənz] , [slaɪst] [θɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [tuː] [paɪnts][ʌv; əv] [waɪt]

Take	**twelve**	**large**	**lemons**	**,**	**sliced**	**thin**	**,**	**and**	**put**	**them**	**into**	**two**	**pints**	**of**	**white**
拿	十二	大的	柠檬	,	切片	薄的	,	和	放	他们	进入	二	品脱	的	白色的

[waɪn] ,

wine	**,**
葡萄酒	,

取十二个大柠檬，切成薄片，放入两品脱白葡萄酒中。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][roʊz] - [liːvz] ; [ðə; ðɪ] [seɪm] ['kwɑːntəti]

with	**a**	**little**	**cinnamon**	**,**	**and**	**a**	**handful**	**of**	**rose**	**-**	**leaves**	**;**	**the**	**same**	**quantity**
和	一个	小的	肉桂	,	和	一个	少数	的	玫瑰	-	树叶	;	这	相同的	数量

[ʌv; əv] ['bɝːɪdʒ] ,

of	**burrage**	**,**
的	苋菜	,

加少许肉桂粉和一把玫瑰叶；等量的苋菜根，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [dræm] [ʌv; əv] ['jeloʊ] ['sændərz] : [stiːp] [ɔːl] [ðɪs] [tə'geðər] [twelv] ['aʊərz] ;

and	**a**	**drachm**	**of**	**yellow**	**sanders**	**:**	**steep**	**all**	**this**	**together**	**twelve**	**hours**	**;**
和	一个	德拉克马	的	黄色的	砂光机	:	陡	全部	这	一起	十二	小时	;

再加一德拉克马黄檀木：将所有这些浸泡十二小时；

[mɪks][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]['wɔːtər] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

mix	**in**	**a**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**	**water**	**,**	**two**	**pounds**	**of**	**sugar**	**,**
混合	在	一个	品脱	和	一个	一半	的	水	,	二	磅	的	糖	,

加入一品脱半水和两磅糖，

[ænd; ənd] [tuː] [paɪnts] [mɔːr] [waɪn] , [ðen] [dɪ'stɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][juːz] .

and	**two**	**pints**	**more**	**wine**	**,**	**then**	**distil**	**it**	**for**	**use**	**.**
和	二	品脱	更多的	葡萄酒	,	然后	蒸馏	它	为了	使用	.

再加两品脱葡萄酒，然后蒸馏使用。

['faɪnɪs] .

FINIS	**.**
结束	.

结束。

[-] [noʊts] :

Transcriber's	**Notes**	**:**
转录员的	笔记	:

转录者注释：

['mɪsɪŋ] [ɔːr][əb'skjuəd][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n][wʌz; wəz]['saɪləntli] [kə'rektɪd] .

Missing	**or**	**obscured**	**punctuation**	**was**	**silently**	**corrected**	**.**
丢失的	或者	模糊不清	标点	曾是	默默	已更正	.

缺失或模糊的标点符号被默默地纠正了。

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [wɜːr; wər]['saɪləntli] [kə'rektɪd] .

Typographical	**errors**	**were**	**silently**	**corrected**	**.**
印刷	错误	是	默默	已更正	.

排版错误被悄悄地改正了。

[ˌɪnkən'sɪstənt] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [wɜːr; wər] [meɪd] [kən'sɪstənt] ['oʊnli] [wen] [ə; eɪ]

Inconsistent	**spelling**	**and**	**hyphenation**	**were**	**made**	**consistent**	**only**	**when**	**a**
不一致	拼写	和	连字符	是	制成	持续的	仅有的	什么时候	一个

[prɪ'dɑːmɪnənt] [fɔːrm][wʌz; wəz] [faʊnd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

predominant	**form**	**was**	**found**	**in**	**this**	**book**	**.**
主要的	形式	曾是	成立	在	这	书	.

本书中仅当找到一种主要形式时，才统一采用不一致的拼写和连字符。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神